โปรดทราบว่าการรับประกันของ Samsung ไม่ครอบคลุมถึงการโทรรับบริการเพื่ออธิบายถึงการใช้งานผลิตภัณฑ์ แก้ไขการติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง หรือการทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาตามปกติ

คำถามหรือข้อคิดเห็น

ประเทศ	โทรศัพท์	หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์ของเราที่
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/at/support
NEW ZEALAND	0800 726 786	www.samsung.com/nz/support
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com/cn/support
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk/support (Chinese) www.samsung.com/hk_en/support (English)
INDIA	1800 3000 8282 - Toll Free 1800 266 8282 - Toll Free	www.samsung.com/in/support
BANGLADESH	09612300300	www.samsung.com/in/support
INDONESIA	021-56997777 08001128888	www.samsung.com/id/support
JAPAN	0120-363-905	www.samsung.com/jp/support
MALAYSIA	1800-88-9999 603-77137477 (Overseas contact)	www.samsung.com/my/support
PHILIPPINES	1-800-10-7267864 [PLDT] 1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile] 02-4222111 [Other landline]	www.samsung.com/ph/support
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sg/support
THAILAND	0-2689-3232, 1800-29-3232	www.samsung.com/th/support
TAIWAN	0800-329999	www.samsung.com/tw/support
VIETNAM	1800 588 889	www.samsung.com/vn/support
MACAU	0800 333	www.samsung.com/support
MYANMAR	+95-01-2399-888	
SRI LANKA	94117540540	

DE68-04319J-00

เตาไมโครเวฟ

คู่มือผู้ใช้

MC32J7055H*



SAMSUNG

สารบัญ

การใช้คู่มือนี้ **4**

คู่มือนี้จะใช้สัญลักษณ์ต่อไปนี้: 4

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย **5**

ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัย 5

การติดตั้ง **14**

อุปกรณ์เสริม 14
สถานที่ติดตั้ง 16
จานหมุน 16

การบำรุงรักษา **17**

การทำความสะอาด 17
การเปลี่ยนชิ้นส่วน (ซ่อมแซม) 19
การดูแลเมื่อไม่ได้ใช้งานเป็นเวลานาน 19

คู่มือค้นหาอย่างรวดเร็ว **20**

คุณสมบัติเตาอบ **21**

เตาอบ 21
แผงควบคุม 22

การใช้เตาอบ **23**

เตาอบไมโครเวฟทำงานอย่างไร 23
การตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของคุณทำงานอย่างถูกต้อง 24
การตั้งเวลา 24
การอบ/อุ่นอาหาร 25
ระดับพลังงานและการปรับเวลา 26
การปรับเวลาอบอาหาร 27
การหยุดการอบอาหาร 27
การตั้งค่าโหมดประหยัด พลังงาน 28
การใช้คุณสมบัติทอดแบบไม่ใช้น้ำมัน 29
การใช้คุณสมบัติการปรุงอาหารระบบเซ็นเซอร์ 32
การใช้คุณสมบัติเมนูเพื่อสุขภาพ 36
การใช้คุณสมบัติเมนูอาหารไทย 39
การใช้คุณสมบัติละลายน้ำแข็ง 50
การใช้คุณสมบัติโดนัท/โยเกิร์ต 52
การใช้จานอบเกรียม 54
การใช้โหมดปรุงอาหารด้วยไอน้ำแบบกำหนดเอง 55

อบ 59
การย่าง 60
การเลือกอุปกรณ์เสริม 61
การใช้ไมโครเวฟร่วมกับการย่าง 61
การใช้ไมโครเวฟผสมการอบ 63
การปิดเสียงเตือน 65
การใช้ฟังก์ชั่นล็อคป้องกันเด็ก 65
การใช้คุณสมบัติเปิด/ปิดจานหมุน 66

คู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหาร 67

คู่มือการปรุงอาหาร 69

การแก้ไขปัญหา 86

การแก้ไขปัญหา 86
รหัสข้อมูล 91

ข้อมูลจำเพาะด้านเทคนิค 92

การใช้คู่มือนี้

ขอขอบคุณที่เลือกใช้เตาไมโครเวฟ SAMSUNG คำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้ประกอบด้วยข้อมูลที่เป็นประโยชน์มากมาย เกี่ยวกับการอบอาหารด้วยเตาไมโครเวฟของคุณ ดังนี้:

- ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย
- อุปกรณ์เสริมและภาชนะที่เหมาะสม
- เคล็ดลับในการอบอาหารที่มีประโยชน์
- เคล็ดลับในการอบอาหาร

คู่มือนี้จะใช้สัญลักษณ์ต่อไปนี้:

คำเตือน

อันตรายหรือการกระทำที่ไม่ปลอดภัยที่อาจทำให้เกิด **การบาดเจ็บสาหัสหรือเสียชีวิต**

ข้อควรระวัง

อันตรายหรือการกระทำที่ไม่ปลอดภัยที่อาจทำให้**เกิดการบาดเจ็บเพียงเล็กน้อยหรือทรัพย์สินเสียหาย**

หมายเหตุ

เคล็ดลับ คำแนะนำ หรือข้อมูลที่ช่วยให้ผู้ใช้สามารถใช้ผลิตภัณฑ์ได้ดีขึ้น

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัย

โปรดอ่านให้ละเอียด และเก็บไว้เป็นข้อมูลอ้างอิงในอนาคต

โปรดปฏิบัติตามข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยตลอดเวลา

ก่อนที่จะใช้เตาอบ โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้

การทำงานของไมโครเวฟเท่านั้น

คำเตือน: ห้ามใช้เตาอบหากประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมจากช่างผู้ชำนาญ

คำเตือน: อาจเกิดอันตรายขึ้นได้ หากให้บุคคลที่ไม่ใช่ช่างที่มีความชำนาญเป็นผู้ซ่อมบำรุงซึ่งต้องมีการถอดฝาครอบของเครื่องซึ่งเป็นเครื่องป้องกันพลังงานไมโครเวฟ

คำเตือน: โปรดอย่าอุ่นของเหลวและอาหารอื่นในภาชนะที่ปิดสนิท เนื่องจากอาจระเบิดได้

อุปกรณ์นี้ออกแบบมาสำหรับใช้ภายในครัวเรือนเท่านั้น และไม่ได้ออกแบบมาเพื่อใช้งานเช่น:

- พื้นที่ครัวพนักงานในร้านค้า สำนักงาน และสภาพแวดล้อมการทำงานแบบอื่นๆ
- โรงเรือนเกษตร
- โดยลูกค้าในโรงแรม โมเต็ล และสภาพแวดล้อมที่พักอาศัยอื่นๆ
- สภาพแวดล้อมแบบเบดแอนด์เบรกฟาสต์

คำเตือน: ไม่ควรให้เด็กใช้เครื่องไมโครเวฟตามลำพัง ยกเว้นกรณีที่เด็กได้รับคำแนะนำเพียงพอที่จะใช้เตาไมโครเวฟอย่างปลอดภัย และทราบถึงอันตรายจากการใช้ผิดวิธี

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

คำเตือน: อุปกรณ์นี้สามารถใช้งานโดยเด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไปและบุคคลที่มีสมรรถภาพร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสภาพจิตไม่เป็นปกติ หรือขาดประสบการณ์หรือความรู้ ถ้าได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล ห้ามเด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้ ห้ามมิให้เด็กเป็นผู้ทำความสะอาดและบำรุงรักษา ยกเว้นเด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไปและมีการดูแลโดยผู้ใหญ่

โปรดใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะกับเตาไมโครเวฟเท่านั้น

เมื่ออุ่นอาหารในภาชนะพลาสติก โปรดระวังว่าอาจจะมีการติดไฟขึ้นในเตาอบ

เตาไมโครเวฟนี้ใช้สำหรับการให้ความร้อนกับอาหารและเครื่องดื่ม การทำให้อาหารหรือผ้าแห้ง และการให้ความร้อนกับแผ่นให้ความร้อน รองเท้าสวมในบ้าน ฟองน้ำ ผ้าหมาด และวัสดุอื่นในลักษณะเดียวกันอาจเกิดความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ ติดไฟ หรือเพลิงไหม้

ถ้าพบว่ามีควัน ให้ปิดหรือถอดปลั๊กอุปกรณ์ และอย่าเปิดประตูเตาอบ เพื่อมิให้เกิดเปลวไฟ

คำเตือน: ระหว่างการอุ่นร้อนเครื่องดื่มด้วยไมโครเวฟ จะมีการเดือดที่ล่าช้าออกไป ดังนั้น โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อถือภาชนะ

คำเตือน: ควรคนหรือเขย่าสิ่งที่บรรจุอยู่ในขวดนมเด็กและขวดอาหารเด็ก และตรวจสอบอุณหภูมิก่อนที่จะรับประทาน เพื่อลดความเสี่ยงของการลวก

ห้ามอุ่นร้อนหรือให้ความร้อนกับไข่ทั้งเปลือกหรือไข่ต้มในเตาไมโครเวฟ เนื่องจากอาจระเบิดได้ แม้ว่าจะสิ้นสุดการให้ความร้อนของไมโครเวฟแล้วก็ตาม

ทำความสะอาดและขจัดอาหารตกค้างอย่างสม่ำเสมอ

การไม่รักษาความสะอาดเตาอบอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

อุปกรณ์นี้ไม่ได้ออกแบบมาสำหรับการติดตั้งในยานพาหนะบนท้องถนน คาราวาน และยานพาหนะในลักษณะเดียวกัน

อุปกรณ์นี้ไม่เหมาะสำหรับบุคคลที่มีสภาพร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือจิตที่ไม่ปกติ รวมถึงเด็กหรือบุคคลที่ขาดประสบการณ์ความรู้ ยกเว้นจะได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล โปรดระวังมิให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้

โปรดดูแลมิให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้

กรณีที่ปลั๊กไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เกิดเสียหาย ต้องให้ผู้ผลิต ตัวแทนให้บริการ หรือผู้ที่มีความชำนาญเป็นผู้เปลี่ยนสายไฟเพื่อไม่ให้เกิดอันตราย

อุปกรณ์นี้ไม่สามารถทำความสะอาดด้วยเครื่องฉีดน้ำ

เตาอบนี้ควรอยู่ในตำแหน่งและความสูงที่เหมาะสม เพื่อให้สามารถเข้าถึงส่วนภายในเตาอบและบริเวณควบคุมได้ง่าย

ก่อนที่จะใช้เตาอบเป็นครั้งแรก ควรใช้งานเตาอบกับน้ำเป็นเวลา 10 นาที จากนั้นจึงค่อยใช้

ถ้าอุปกรณ์มีเสียงผิดปกติ มีควันหรือกลิ่นไหม้ ให้ถอดปลั๊กทันที และติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้าน

เตาไมโครเวฟนี้จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่คุณสามารถเอื้อมถึงปลั๊กโดยง่าย

เตาไมโครเวฟนี้ออกแบบมาสำหรับใช้งานบนเคาน์เตอร์ (ตั้งอิสระ) เท่านั้น ไม่ควรวางเตาไมโครเวฟไว้ในช่องของตู้

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

การทำงานของเตาอบเท่านั้น - อุปกรณ์เสริม

คำเตือน: เมื่อใช้งานอุปกรณ์นี้ในโหมดผสม ไม่ควรให้เด็กใช้งานอุปกรณ์โดยไม่มีผู้ใหญ่ดูแล เนื่องจากจะมีอุณหภูมิสูง

ระหว่างการใช้งานอุปกรณ์จะมีความร้อนสูง โปรดใช้ความระมัดระวังอย่าสัมผัสขดลวดความร้อนภายในเตาอบ

คำเตือน: ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจร้อนจัดหลังจากการใช้งาน ควรดูแลให้พ้นมือเด็ก

ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

คำเตือน: ตรวจสอบว่าปิดอุปกรณ์แล้ว ก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต

ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์ขัดถูหรือที่ขัดโลหะเพื่อทำความสะอาดประตูเตาอบ เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวเป็นรอยและทำให้แก้วแตกได้

คำเตือน: อุปกรณ์นี้และชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจร้อนจัดระหว่างการใช้งาน

โปรดใช้ความระมัดระวังอย่าสัมผัสขดลวดความร้อนภายในเตาอบ

ห้ามเด็กอายุต่ำกว่า 8 ขวบใช้อุปกรณ์ ยกเว้นกรณีที่มีผู้ดูแลใกล้ชิด

อุปกรณ์นี้สามารถใช้งานโดยเด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไปและบุคคลที่มีสมรรถภาพร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสภาพจิตไม่เป็นปกติ หรือขาดประสบการณ์หรือความรู้ ถ้าได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล ห้ามเด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้ ห้ามเด็กทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาอุปกรณ์โดยไม่มีการดูแล

อุณหภูมิของพื้นผิวที่สัมผัสได้อาจสูงมากเมื่ออุปกรณ์นี้ทำงาน

ประตูหรือพื้นผิวภายนอกอาจร้อนจัดเมื่ออุปกรณ์ทำงาน

ดูแลให้อุปกรณ์และสายไฟพ้นมือเด็กที่อายุต่ำกว่า 8 ปี

อุปกรณ์นี้ไม่ได้ออกแบบมาเพื่อใช้งานด้วยเครื่องจับเวลาภายนอกหรือระบบรีโมทคอนโทรลแยกต่างหาก

ความปลอดภัยทั่วไป

⚠ คำเตือน

ควรให้เจ้าหน้าที่ผู้มีความชำนาญเท่านั้นเป็นผู้แก้ไขหรือซ่อมแซมอุปกรณ์

ห้ามให้ความร้อนของเหลวหรืออาหารอื่นในภาชนะที่ปิดผนึกแน่นสำหรับฟังก์ชั่นไมโครเวฟ

เพื่อความปลอดภัย ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยแรงดันน้ำหรือเครื่องทำความสะอาดด้วยเครื่องฉีดไอน้ำ

ห้ามติดตั้งอุปกรณ์นี้ใกล้เครื่องทำความร้อน วัตถุไวไฟ ความชื้น ตำแหน่งที่มีน้ำมันหรือฝุ่นละอองมาก ในตำแหน่งที่ได้รับแสงแดดโดยตรงหรือได้รับน้ำ หรือในที่ซึ่งอาจมีก๊าซรั่ว หรือบนพื้นที่ไม่เรียบ

อุปกรณ์นี้ต้องมีการลงกราวด์อย่างเหมาะสมตามข้อกำหนดของท้องถิ่นหรือของประเทศ

นำสิ่งแปลกปลอมทั้งหมด เช่น ฝุ่นละอองหรือน้ำออกจากขั้วของปลั๊กไฟและหน้าสัมผัสเป็นประจำ โดยใช้ผ้าแห้ง

ห้ามดึงหรือบิดงอหรือวางสิ่งของทับสายไฟ

ถ้ามีก๊าซรั่ว (เช่น ก๊าซโพรเพน ก๊าซหุงต้ม ฯลฯ) ให้ระบายอากาศทันที โดยไม่สัมผัสกับปลั๊กไฟ

ห้ามสัมผัสปลั๊กไฟด้วยมือที่เปียก

ห้ามปิดเครื่องด้วยการถอดปลั๊กไฟ ขณะที่เครื่องกำลังทำงานอยู่

ห้ามสอดนิ้วหรือสิ่งแปลกปลอม ถ้ามีสิ่งแปลกปลอมหรือน้ำเข้าเครื่อง ให้ถอดปลั๊กไฟและติดต่อศูนย์บริการที่อยู่ใกล้ที่สุด

ห้ามใช้แรงกดหรือกระแทกอุปกรณ์

อย่าวางอุปกรณ์ไว้บนวัตถุที่เปราะบางเช่นซิงค์หรือกระจก

ห้ามใช้เบนซิน ทินเนอร์ แอลกอฮอล์ เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำหรือเครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงเพื่อทำความสะอาดอุปกรณ์

ตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้า ความถี่ และกระแสไฟฟ้าตรงกับในข้อมูลจำเพาะของผลิตภัณฑ์

ต่อสายไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าที่ผนังอย่างแน่นหนา ห้ามใช้ตัวแปลงปลั๊ก สายต่อ หรือหม้อแปลงไฟฟ้า

ห้ามเกี่ยวสายไฟกับวัตถุที่เป็นโลหะ ใส่สายไฟไว้ระหว่างวัตถุหรือหลังเตาอบ

ห้ามใช้ปลั๊กไฟที่เสียหาย สายไฟ หรือเต้ารับไฟฟ้าที่เสียหาย หลวม เมื่อปลั๊กไฟหรือสายไฟเสียหาย โปรดติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้านคุณ

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

ห้ามฉีดพ่นน้ำบนเตาอบ

ห้ามวางสิ่งของบนเตาอบ ภายในหรือบนประตูเตาอบ

ห้ามพ่นสารระเหยเช่นยาฆ่าแมลงบนพื้นผิวผลิตภัณฑ์โดยตรง

โปรดอย่าเก็บวัสดุที่ติดไฟได้ไว้ในเตาอบ ใช้ความระมัดระวังเมื่อให้ความร้อนอาหารหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เนื่องจากไอของแอลกอฮอล์อาจสัมผัสกับส่วนที่ร้อนจัดของเตาอบ

ให้เด็กอยู่ห่างจากประตูที่เปิดหรือปิด เนื่องจากอาจชนกับประตูหรือทำให้ประตูหนีบนิ้วได้

คำเตือน: ระหว่างการอุ่นร้อนเครื่องดื่มด้วยไมโครเวฟ จะมีการเดือดที่ล่าช้าออกไป ดังนั้น โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อถือภาชนะ เพื่อป้องกันสถานการณ์นี้ โปรดพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาที หลังจากปิดเตาอบ เพื่อให้อุณหภูมิกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอทุกครั้ง คนอาหารระหว่างอุ่นถ้าจำเป็น และคนทุกครั้งหลังจากอุ่น

ในกรณีที่ของเหลวลวก โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในการปฐมพยาบาล:

- แช่บริเวณที่ถูกลวกในน้ำเย็นเป็นเวลาอย่างน้อย 10 นาที
- พันด้วยผ้าพันแผลที่แห้งและสะอาด
- โปรดอย่าทาครีม น้ำมัน หรือโลชั่น

ห้ามวางถาดหรือตะแกรงในน้ำหลังจากที่ทำอาหารทันที เนื่องจากอาจทำให้ถาดหรือตะแกรงเกิดการแตกหักหรือเสียหายได้

อย่าใช้เตาไมโครเวฟสำหรับการทอดน้ำมัน เนื่องจากจะไม่สามารถควบคุมอุณหภูมิของน้ำมันได้ ซึ่งอาจส่งผลให้ของเหลวที่ร้อนจัดมีความร้อนสูงเกินไป

⚠ ข้อควรระวัง

โปรดใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะกับเตาไมโครเวฟเท่านั้น ห้ามใช้ภาชนะที่เป็นโลหะ จานที่มีขอบทองหรือเงิน เหล็กเสียบ ส้อม ฯลฯ

นำลวดที่ใช้ปิดถุงออกจากถุงกระดาษหรือถุงพลาสติกก่อน

สาเหตุ: อาจมีประกายไฟเกิดขึ้น ซึ่งทำให้เตาไมโครเวฟเสียหาย

ห้ามใช้เตาไมโครเวฟเพื่อทำให้หนังสือพิมพ์หรือผ้าแห้ง

ใช้เวลาสั้นลงสำหรับอาหารปริมาณน้อย เพื่อป้องกันอาหารร้อนเกินและไหม้

ห้ามจุ่มสายไฟหรือปลั๊กในน้ำ และระวังอย่าให้สายไฟอยู่ใกล้พื้นผิวที่ร้อน

ห้ามอุ่นร้อนหรือให้ความร้อนกับไข่ทั้งเปลือกหรือไข่ต้มในเตาไมโครเวฟ เนื่องจากอาจระเบิดได้ แม้ว่าจะสิ้นสุดการให้ความร้อนของไมโครเวฟแล้วก็ตาม นอกจากนี้ อย่าให้ความร้อนขวด เหยือก หรือภาชนะที่ปิดฝาสนิทหรือเป็นสุญญากาศ ถั่วที่มีเปลือก มะเขือเทศ ฯลฯ

ห้ามปิดหรือบังช่องระบายอากาศด้านหลังของเตาด้วยผ้าหรือกระดาษ ผ้าหรือกระดาษอาจติดไฟ ขณะที่มีการระบายอากาศร้อนออกจากเตา เตาอบอาจมีความร้อนสูงเกินไป และตัดการทำงานโดยอัตโนมัติ และจะไม่สามารถใช้งานได้จนกว่าจะเย็นลง

ทุกครั้ง จะต้องใช้ถุงมือกันความร้อนขณะนำอาหารออกจากเตาเพื่อป้องกันความร้อนลวก

คนของเหลวเมื่อถึงครึ่งหนึ่งของเวลาอุ่น หรือหลังจากสิ้นสุดการอุ่นร้อน และพักให้ของเหลวเย็นลงอย่างน้อย 20 วินาทีหลังจากให้ความร้อนเพื่อป้องกันการเดือดและกระเด็น

ยืนห่างจากเตาอบประมาณหนึ่งช่วงแขนเมื่อเปิดประตู เพื่อป้องกันไอน้ำหรืออากาศร้อนลวก

ห้ามใช้งานไมโครเวฟเมื่อไม่มีอาหารอยู่ภายในเตา เตาไมโครเวฟจะปิดลงโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไป 30 นาทีเพื่อความปลอดภัย ขอแนะนำให้วางแก้วน้ำไว้ภายในเตาอบตลอดเวลา เพื่อดูดซับพลังงานไมโครเวฟในกรณีที่เตาไมโครเวฟทำงานโดยไม่ได้ตั้งใจ

ติดตั้งเตาอบตามระยะห่างที่กำหนดในคู่มือนี้ (ดูที่ การติดตั้งเตาไมโครเวฟ)

ใช้ความระมัดระวังเมื่อต่ออุปกรณ์ไฟฟ้าเข้ากับเต้าเสียบใกล้เตาอบ

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

ข้อควรระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป (การทำงานของไมโครเวฟเท่านั้น)

หากไม่ปฏิบัติตามข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยต่อไปนี้อาจทำให้ได้รับพลังงานไมโครเวฟที่เป็นอันตราย

A. ห้ามใช้เตาอบขณะที่ประตูของเตาเปิดอยู่ หรือดัดแปลงแก้ไขล็อคเพื่อความปลอดภัย (สลักของประตู) หรือสอดวัตถุในช่องล็อคเพื่อความปลอดภัยไม่ว่าในกรณีใดๆ

B. ห้ามสอดวัตถุใดๆ ระหว่างประตูของเตาอบกับด้านหน้า หรือปล่อยให้มีอาหารหรือสารทำความสะอาดค้างอยู่ที่ผิวหน้าของซีล ตรวจสอบว่าประตูและซีลขอบประตูสะอาดอยู่เสมอ โดยเช็ดด้วยผ้าหมาดและเช็ดอีกครั้งด้วยผ้านุ่มที่แห้งหลังจากการใช้งาน

C. ห้ามใช้เตาอบที่มีความเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต โปรดปิดประตูของเตาอบให้สนิท และตรวจสอบว่าส่วนต่างๆ ต่อไปนี้ไม่ชำรุดเสียหาย:

1) ประตู (งอ)

2) บานพับประตู (แตกหักหรือหลวม)

3) ซีลประตูและผิวของซีล

D. ห้ามปรับแต่งหรือซ่อมแซมเตาอบโดยบุคคลอื่นที่ไม่ใช่ผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต

Samsung จะเรียกเก็บค่าบริการซ่อมแซม สำหรับการเปลี่ยนอุปกรณ์เสริมหรือซ่อมจุดบกพร่องที่ไม่ใช่ส่วนสำคัญ ถ้าความเสียหายของอุปกรณ์ และ/หรือความเสียหายหรือการสูญเสียอุปกรณ์เสริมนั้นเกิดจากการกระทำของผู้ใช้ รายการที่ครอบคลุมได้แก่:

A. รอยบุบ รอยขีดข่วน ประตู มือจับ แผงด้านนอก หรือแผงควบคุมแตกหัก

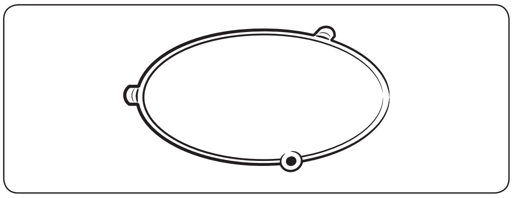
B. ถาดแตกหรือสูญหาย ล้อเลื่อนนำทาง เฟืองวงแหวน หรือตะแกรงลวด

- ใช้อุปกรณ์นี้เพื่อวัตถุประสงค์ที่อธิบายในคู่มือคำแนะนำนี้เท่านั้น คำเตือนและคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยในคู่มือนี้ไม่ได้ครอบคลุมถึงสภาวะและสถานการณ์ทั้งหมดที่สามารถเกิดขึ้นได้ คุณมีหน้าที่จะต้องใช้สามัญสำนึก ความระมัดระวัง และใส่ใจกับการติดตั้ง บำรุงรักษา และใช้งานอุปกรณ์
- เนื่องจากคำแนะนำในการใช้งานต่อไปนี้ใช้สำหรับหลายรุ่น ลักษณะของเตาอบของคุณอาจแตกต่างจากที่อธิบายในคู่มือนี้ และสัญญาณคำเตือนบางอย่างอาจไม่มีผล ถ้าคุณมีข้อซักถามหรือข้อกังวลใด โปรดติดต่อศูนย์บริการที่ใกล้ที่สุด หรือหาความช่วยเหลือและข้อมูลออนไลน์ได้ที่ www.samsung.com
- เตาไมโครเวฟนี้ใช้สำหรับการให้ความร้อนกับอาหาร ใช้สำหรับการใช้งานภายในครัวเรือนเท่านั้น ห้ามอุ่นผ้าทุกประเภทหรือเบาะที่มีไส้ซึ่งอาจลุกไหม้ได้ ผู้ผลิตไม่มีส่วนรับผิดต่อความเสียหายที่เกิดจากการใช้อุปกรณ์อย่างไม่ถูกต้องหรือไม่เหมาะสม
- การไม่รักษาความสะอาดเตาอบอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

การติดตั้ง

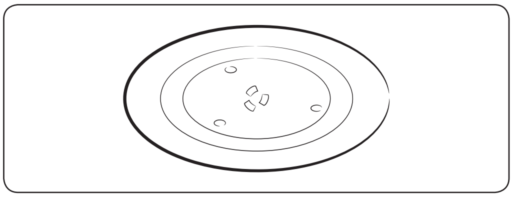
อุปกรณ์เสริม

คุณจะได้รับอุปกรณ์เสริมหลายชนิด เพื่อนำมาใช้ร่วมกับเตาอบ โดยขึ้นอยู่กับรุ่นที่คุณซื้อ



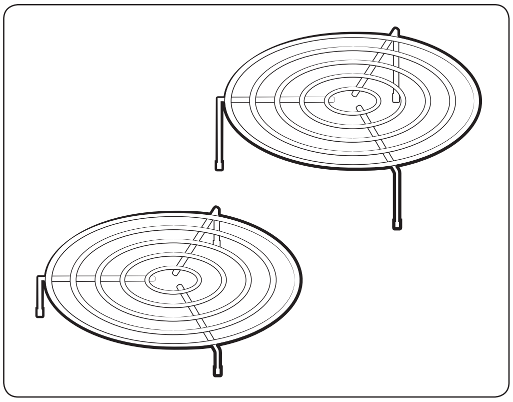
01 **วงแหวน** เพื่อวางไว้บริเวณส่วนกลางของเตาอบ

วัตถุประสงค์: วงแหวนนี้จะรองรับน้ำหนักของจานหมุน



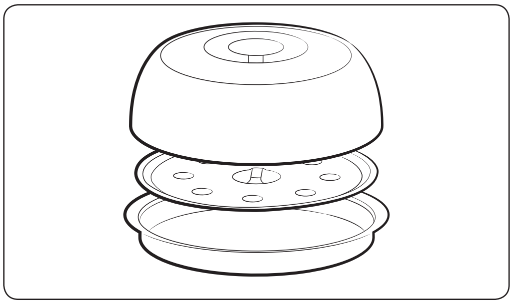
02 **จานหมุน** วางเหนือวงแหวน โดยให้ส่วนกลางสวมพอดีกับเฟือง

วัตถุประสงค์: จานหมุนทำหน้าที่เป็นพื้นที่หลักสำหรับอบอาหาร และสามารถถอดออกทำความสะอาดได้ง่าย



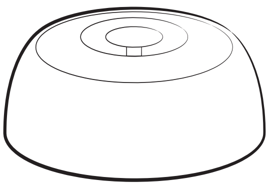
03 **ตะแกรงสูง**, **ตะแกรงต่ำ** เพื่อวางบนจานหมุน

วัตถุประสงค์: คุณสามารถใช้ตะแกรงนี้เพื่ออบอาหารสองจานในเวลาเดียวกัน โดยวางจานเล็กไว้บนจานหมุน และวางจานที่สองบนตะแกรง **คุณสามารถใช้ตะแกรงนี้ในการอบอาหารแบบ ย่าง ใช้ความร้อน และการอบแบบผสม**

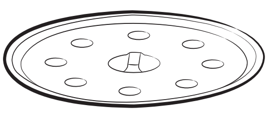


04 ถาดนึ่ง/จานอบเกรียมสำหรับวางบนจานหมุน

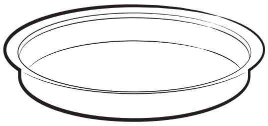
วัตถุประสงค์: ถาดนึ่งใช้สำหรับปรุงอาหารแบบนึ่งและอบเกรียม จานอบเกรียมนี้ใช้สำหรับอบอาหารให้เกรียมเป็นสีเหลือง ในการอบอาหารแบบไมโครเวฟ ย่าง และแบบผสม และทำให้แป้งของอาหารประเภทเพสทรีและพิซซ่ากรอบ



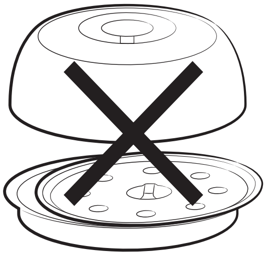
ฝาปิดสเตนเลส

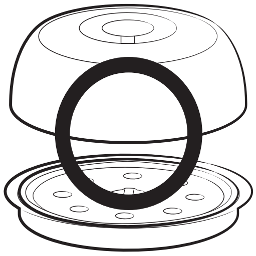


ถาดนึ่ง



จานนึ่ง/จานอบเกรียม



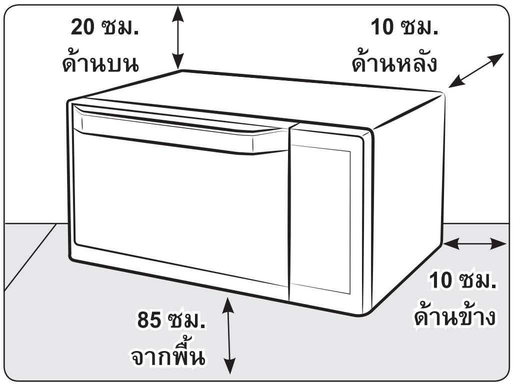


☛ **ข้อมูลสำคัญ**

ห้ามใช้ไมโครเวฟหากไม่มีวงแหวน หรือจานหมุน

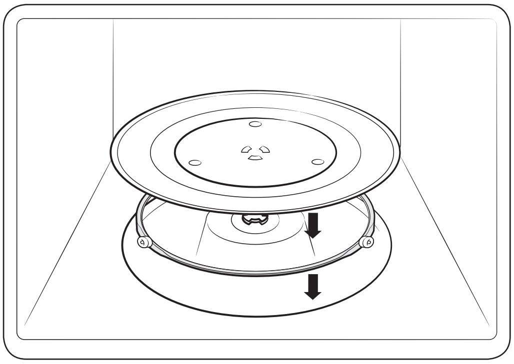
การติดตั้ง

สถานที่ติดตั้ง



- เช็ดด้านในของซีลประตูด้วยผ้าหมาด ก่อนที่จะใช้เตาอบเป็นครั้งแรก
- เลือกพื้นผิวที่เรียบและได้ระดับ อยู่เหนือพื้นประมาณ 85 ซม. พื้นผิวต้องรองรับน้ำหนักของเตาอบได้
- ห้องที่สามารถระบายอากาศได้อย่างปลอดภัย อยู่ห่างจากผนังด้านหลังและผนังด้านข้างอย่างน้อย 10 ซม. และห่างจากผนังด้านบน 20 ซม.
- ห้ามติดตั้งเตาอบในบริเวณที่มีความร้อนและความชื้นสูง เช่น ถัดจากเตาไมโครเวฟหรือเครื่องทำความร้อนอื่นๆ
- โปรดปฏิบัติตามข้อกำหนดของอุปกรณ์จ่ายไฟของเตาอบ ใช้สายสำหรับต่อที่ได้รับการรับรองเท่านั้น ถ้าคุณจำเป็นต้องใช้

จานหมุน



นำวัสดุบรรจุภัณฑ์ออกจากภายในเตาอบ ติดตั้งวงแหวนและจานหมุน ทดลองว่าจานสามารถหมุนได้อย่างอิสระ

การบำรุงรักษา

การทำความสะอาด

ทำความสะอาดเตาอบเป็นประจำเพื่อป้องกันสิ่งสกปรกจับตัวที่บนหรือด้านในเตาอบ และโปรดให้การดูแลเป็นพิเศษสำหรับประตู ซีลประตู รวมทั้งจานหมุนและวงแหวน (เฉพาะรุ่นที่มีให้เท่านั้น)

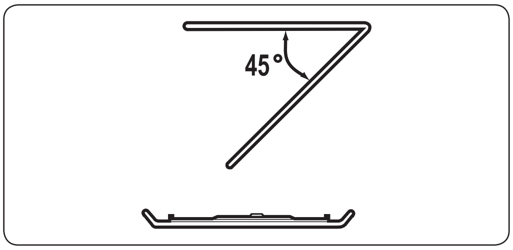
ถ้าไม่สามารถเปิดหรือปิดประตูได้อย่างสะดวก โปรดตรวจสอบว่าซีลประตูมีสิ่งสกปรกจับตัวอยู่หรือไม่ ให้ใช้ผ้านุ่มชุบน้ำยาล้างจานในการทำความสะอาดทั้งด้านในและด้านนอกเตาอบ ล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง

วิธีการขจัดสิ่งสกปรกภายในเตาอบที่มีกลิ่นเหม็นและล้างออกยาก

1. ในขณะที่เตาอบว่าง ให้วางถ้วยน้ำมะนาวที่กึ่งกลางจานหมุน
2. อบเตาเป็นเวลา 10 นาที โดยใช้พลังงานสูงสุด
3. เมื่อหมดเวลา ให้รอจนกว่าเตาอบจะเย็นลง จากนั้น ให้เปิดประตูแล้วทำความสะอาดช่องที่ใช้อบอาหาร

การบำรุงรักษา

วิธีทำความสะอาดรุ่นที่มีขดลวดความร้อนหมุนได้อยู่ภายใน



ในการทำความสะอาดส่วนบนของช่องที่ใช้อบอาหาร ให้ดึงขดลวดความร้อนด้านบนลงประมาณ 45° ดังที่ปรากฏในภาพ วิธีนี้จะช่วยให้สามารถทำความสะอาดด้านบนได้ เมื่อทำความสะอาดเสร็จแล้ว ให้ดันขดลวดความร้อนกลับเข้าที่

⚠ ข้อควรระวัง

- ดูแลประตูและซีลประตูให้สะอาดอยู่เสมอ และตรวจสอบว่าประตูสามารถเปิดและปิดได้สะดวก มิฉะนั้น อาจทำให้อายุการใช้งานเตาอบสั้นลง
- โปรดระวังอย่าให้น้ำกระเซ็นลงไปในช่องระบายอากาศของเตาอบ
- ห้ามใช้สารที่มีฤทธิ์ขัดถูหรือสารเคมีในการทำความสะอาด
- หลังจากใช้งานเตาอบทุกครั้ง ให้ใช้น้ำยาล้างอ่อนๆ เพื่อทำความสะอาดช่องภายในเตาอบ หลังจากรอให้เตาอบเย็นลงแล้ว

การเปลี่ยนชิ้นส่วน (ซ่อมแซม)

⚠ คำเตือน

เตาอบนี้ไม่มีชิ้นส่วนใดที่ผู้ใช้สามารถนำออกได้ โปรดอย่าเปลี่ยนชิ้นส่วนหรือซ่อมแซมเตาอบด้วยตนเอง

- ถ้าคุณพบปัญหาที่บริเวณบานพับ ซีล และ/หรือประตู โปรดติดต่อช่างที่มีประสบการณ์หรือศูนย์บริการของ Samsung ที่อยู่ใกล้บ้านเพื่อรับความช่วยเหลือด้านเทคนิค
- ถ้าคุณต้องการเปลี่ยนหลอดไฟ โปรดติดต่อศูนย์บริการของ Samsung ที่อยู่ใกล้บ้าน โปรดอย่าเปลี่ยนชิ้นส่วนด้วยตนเอง
- ถ้าคุณพบปัญหาที่บริเวณตัวเครื่องด้านนอกเตาอบ ให้ถอดสายไฟออกจากแหล่งพลังงาน แล้วติดต่อศูนย์บริการของ Samsung ที่อยู่ใกล้บ้าน

การดูแลเมื่อไม่ได้ใช้งานเป็นเวลานาน

- ถ้าคุณไม่ได้ใช้งานเตาอบเป็นระยะเวลานาน ให้ถอดปลั๊กไฟออกและเคลื่อนย้ายเตาอบไปไว้ในที่แห้งและไม่มีฝุ่น ฝุ่นและความชื้นที่ก่อตัวภายในเตาอบอาจมีผลต่อประสิทธิภาพของเตาอบ

คู่มือค้นหาอย่างรวดเร็ว

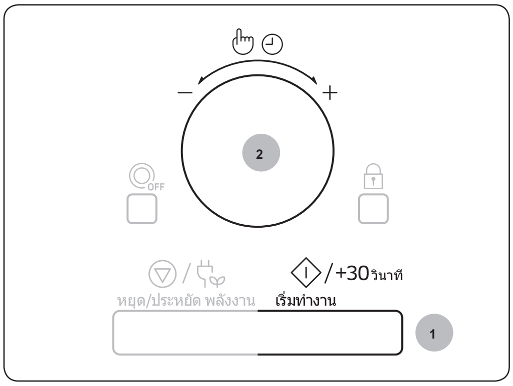


ถ้าคุณต้องการปรุงอาหาร

วางอาหารในเตา กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**

ผลลัพธ์: การอบจะเริ่มต้น และเมื่อเสร็จแล้ว

1) เตาอบจะส่งเสียงเตือน 4 ครั้ง
2) เตาอบจะส่งเสียงเตือนสิ้นสุดการทำงาน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)
3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏอีกครั้ง

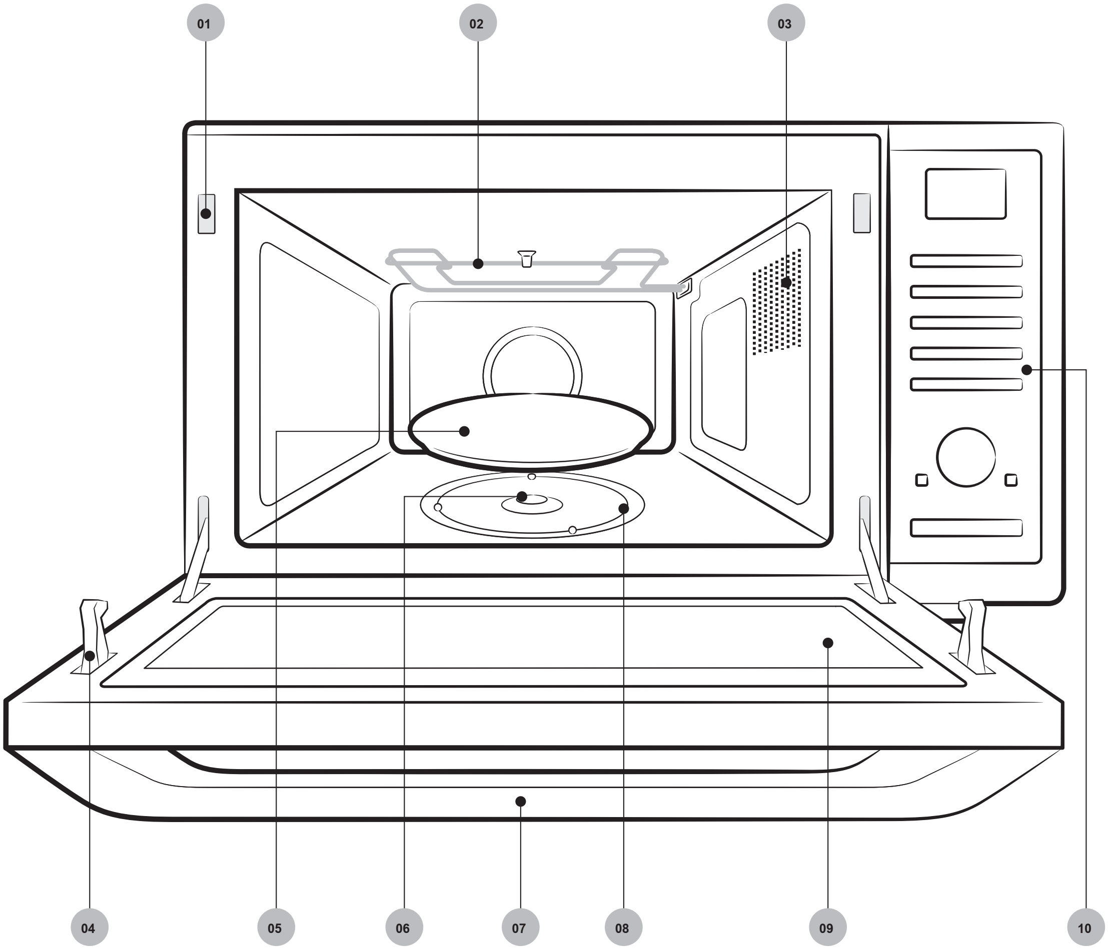


ถ้าคุณต้องการเพิ่มเวลาอีก 30วินาที

1. กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที** หนึ่งครั้งต่อเวลาที่ต้องการเพิ่ม 30วินาที
2. เมื่อหมุน**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น** คุณจะสามารถตั้งเวลาได้ตามต้องการ

คุณสมบัติเตาอบ

เตาอบ

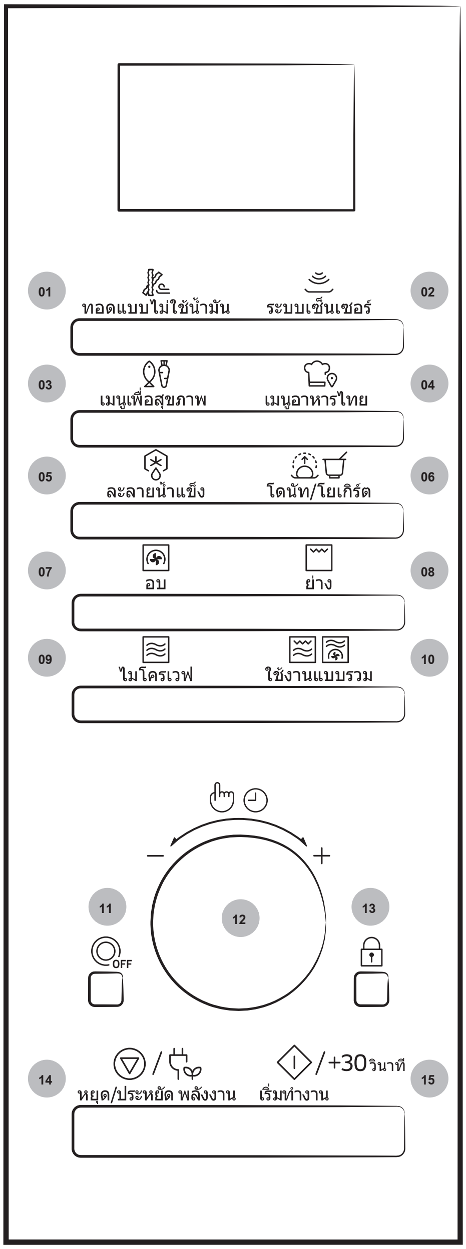


01	ช่องล็อคเพื่อความปลอดภัย	**04**	สลักประตู	**07**	ด้ามจับประตู
02	ขดลวดความร้อน	**05**	จานหมุน	**08**	วงแหวน
03	ช่องระบายอากาศ	**06**	เฟืองหมุน	**09**	ประตู
				10	แผงควบคุม

คุณสมบัติเตาอบ

คุณสมบัติเตาอบ

แผงควบคุม



01 ปุ่มทอดแบบไม่ใช้น้ำมัน

02 ปุ่มระบบเซ็นเซอร์

03 ปุ่มเมนูเพื่อสุขภาพ

04 ปุ่มเมนูอาหารไทย

05 ปุ่มละลายน้ำแข็ง

06 ปุ่มโดนัท/โยเกิร์ต

07 ปุ่มอบ

08 ปุ่มย่าง

09 ปุ่มไมโครเวฟ

10 ปุ่มใช้งานแบบรวม

11 ปุ่มเปิด/ปิดจานหมุน

12 ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น

13 ปุ่มล็อคป้องกันเด็ก

14 ปุ่มหยุด/ประหยัด พลังงาน

15 ปุ่มเริ่มทำงาน/+30วินาที

การใช้เตาอบ

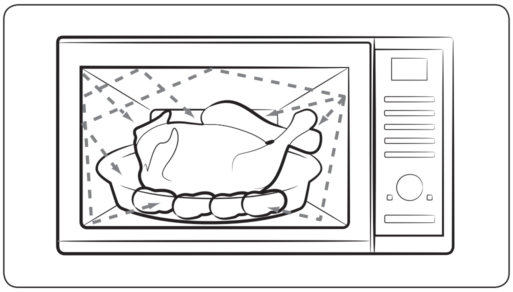
เตาอบไมโครเวฟทำงานอย่างไร

ไมโครเวฟเป็นคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าที่มีความถี่สูง พลังงานที่ปล่อยออกมาทำให้อาหารสุกหรือร้อนขึ้น โดยไม่มีการเปลี่ยนรูปร่างหรือสี

คุณสามารถใช้เตาไมโครเวฟเพื่อ:

- ละลายน้ำแข็ง
- อุ่นอาหาร
- อบอาหาร

หลักการอบอาหาร



1. ไมโครเวฟที่เกิดจากแม็กเนตรอนจะสะท้อนอยู่ในช่องเตาอบ และกระจายอย่างเป็นระเบียบ ในขณะที่อาหารหมุนอยู่บนจานหมุน ทำให้อาหารสุกทั่วถึงกัน
2. อาหารจะดูดซับไมโครเวฟลึกประมาณ 1 นิ้ว (2.5 ซม.) จากนั้นการอบอาหารจะเกิดขึ้นต่อไป เมื่อมีการถ่ายเทความร้อนภายในอาหาร
3. เวลาในการอบอาหารจะขึ้นอยู่กับภาชนะใส่อาหาร และคุณสมบัติของอาหารนั้นๆ:
   - ปริมาณและความหนาแน่น
   - ปริมาณน้ำภายในอาหาร
   - อุณหภูมิเริ่มต้น (มีการแช่เย็นไว้หรือไม่)

ข้อมูลสำคัญ

เนื่องจากส่วนกลางของอาหารสุกเนื่องจากการถ่ายเทความร้อน การอบอาหารจึงเกิดขึ้นแม้ว่าคุณจะนำอาหารออกจากเตาแล้วก็ตาม ดังนั้น โปรดปฏิบัติตามเวลาพักที่แนะนำในตำราอาหารและในคู่มือนี้เพื่อให้:

- อาหารสุกทั่วถึงกันจนถึงด้านใน
- อาหารมีอุณหภูมิเท่ากันทั้งหมด

การใช้เตาอบ

การตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของคุณทำงานอย่างถูกต้อง

กระบวนการง่ายๆ ต่อไปนี้ช่วยให้คุณสามารถตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของคุณทำงานถูกต้องอยู่เสมอ หากคุณมีข้อสงสัย โปรดอ่านข้อมูลในหัวข้อ “การแก้ไขปัญหา” ในหน้า 86-91

หมายเหตุ

เตาอบจะต้องต่อเข้ากับปลั๊กไฟที่ผนังอย่างถูกต้อง จานหมุนจะต้องอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องในเตา ถ้ามีการใช้พลังงานนอกเหนือจากระดับสูงสุด (100 % - 900 วัตต์) น้ำจะใช้เวลาเดือดนานขึ้น



เปิดประตูเตาอบโดยดึงที่จับที่ด้านบนของประตู
วางแก้วใส่น้ำไว้บนจานหมุน ปิดประตู

กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที** และกำหนดเวลาเป็น 4 หรือ 5 นาที โดยกดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที** ตามจำนวนนาทีที่ต้องการ

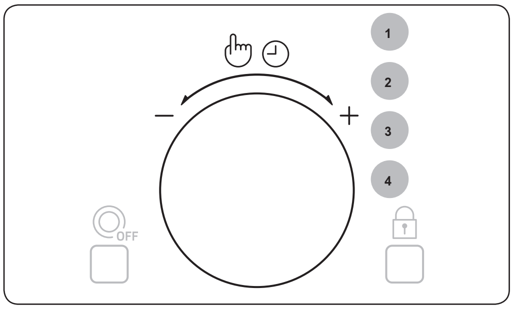
ผลลัพธ์: เตาจะให้ความร้อนกับน้ำเป็นเวลา 4 หรือ 5 นาที น้ำควรจะเดือด

การตั้งเวลา

เมื่อมีการจ่ายไฟจะมีสัญญาณ “88:88” และจากนั้นเป็น “12:00” ปรากฏบนหน้าจอแสดงผลโดยอัตโนมัติ

โปรดตั้งเวลาปัจจุบัน ซึ่งสามารถแสดงเวลาในระบบ 24 หรือ 12 ชั่วโมง คุณจะต้องตั้งเวลาของนาฬิกา:

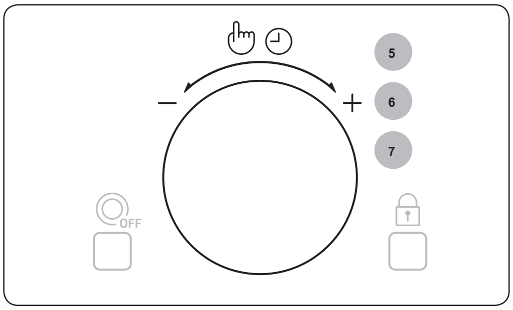
- เมื่อติดตั้งเตาไมโครเวฟเป็นครั้งแรก
- หลังจากไฟฟ้าดับ



หมายเหตุ

อย่าลืมปรับเวลา ถ้าคุณต้องสลับระหว่างเวลาของฤดูร้อนและฤดูหนาว

1. กด **ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น**
2. หมุน**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น**เพื่อตั้งค่าประเภทการแสดงเวลา (12H หรือ 24H)
3. กด**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น**เพื่อให้การตั้งค่าเสร็จสมบูรณ์
4. หมุน**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น**เพื่อตั้งชั่วโมง



5. กด**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น**

6. หมุน**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น**เพื่อตั้งนาที

7. เมื่อนาฬิกาแสดงเวลาถูกต้องแล้ว ให้กด**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น**เพื่อให้นาฬิกาเริ่มเดิน

   ผลลัพธ์: เวลานี้จะปรากฏเมื่อใดก็ตามที่คุณไม่ได้ใช้เตาไมโครเวฟ

การอบ/อุ่นอาหาร

ขั้นตอนต่อไปนี้กล่าวถึงการอบและการอุ่นอาหาร

☛ ข้อมูลสำคัญ

โปรดตรวจสอบการตั้งค่าการอบอาหารทุกครั้ง ก่อนที่จะปล่อยให้เตาอบทำงานตามลำพัง

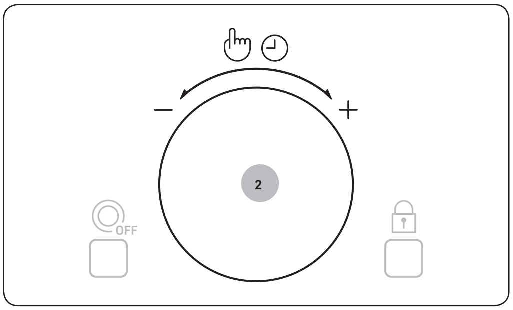
เปิดประตู วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน ปิดประตู ห้ามเปิดเครื่อง หากเตาอบว่างเปล่า



1. กดปุ่ม**ไมโครเวฟ**

   ผลลัพธ์: หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:

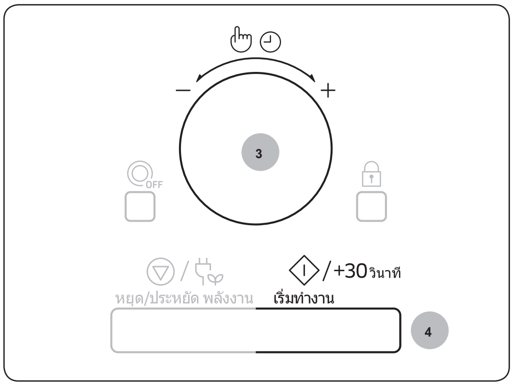
   ≋ (โหมดไมโครเวฟ)



2. หมุน**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น**จนกว่าระดับพลังงานที่ต้องการปรากฏขึ้น ในขั้นตอนนี้ ให้กด**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น**เพื่อตั้งค่าระดับพลังงาน

   - ถ้าไม่ตั้งค่าระดับพลังงานภายใน 5 วินาที เครื่องจะเปลี่ยนเป็นขั้นตอนการตั้งค่าเวลาปรุงอาหารโดยอัตโนมัติ

การใช้เตาอบ



3. ตั้งค่าเวลาปรุงอาหารโดยหมุน**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น**

<u>ผลลัพธ์:</u> เครื่องจะแสดงเวลาอบอาหารขึ้น

4. กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**

<u>ผลลัพธ์:</u> ไฟของเตาอบจะสว่างขึ้น และจานหมุนจะเริ่มหมุน การอบจะเริ่มต้น และเมื่อเสร็จแล้ว

1) เตาอบจะส่งเสียงเตือน 4 ครั้ง
2) เตาอบจะส่งเสียงเตือนสิ้นสุดการทำงาน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)
3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏอีกครั้ง

ระดับพลังงานและการปรับเวลา

ฟังก์ชั่นระดับพลังงานช่วยให้คุณสามารถปรับปริมาณพลังงานที่จะใช้ พร้อมทั้งเวลาที่ใช้ในการอบหรืออุ่นอาหาร ตามชนิดและปริมาณของอาหารนั้น คุณสามารถเลือกระดับพลังงานได้ถึงหกระดับ

ระดับพลังงาน	เปอร์เซ็นต์	กำลังไฟฟ้า
สูง	100 %	900 วัตต์
สูงปานกลาง	67 %	600 วัตต์
ปานกลาง	50 %	450 วัตต์
ต่ำปานกลาง	33 %	300 วัตต์
ละลายน้ำแข็ง	20 %	180 วัตต์
ต่ำ	11 %	100 วัตต์

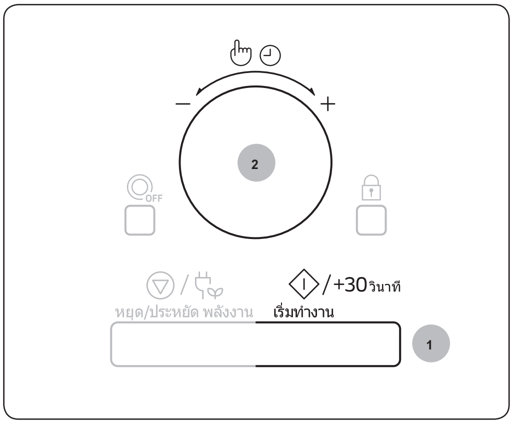
เวลาอบอาหารที่ระบุในตำราอาหารและในคู่มือนี้จะสอดคล้องกับระดับพลังงานที่ระบุไว้

ถ้าคุณเลือก...	เวลาการอบอาหารจะเป็น...
ระดับพลังงานสูง ระดับพลังงานต่ำ	ลดลง เพิ่มขึ้น

การปรับเวลาอบอาหาร

คุณสามารถเพิ่มเวลาในการอบอาหาร โดยกดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที** หนึ่งครั้งสำหรับการเพิ่ม 30วินาที

- ดูความคืบหน้าของการอบเมื่อใดก็ได้ โดยเปิดประตูของเตาอบ
- เพิ่มเวลาที่เหลือในการปรุงอาหาร



วิธีที่ 1

ในการเพิ่มเวลาอบอาหารในระหว่างอบ ให้กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที** หนึ่งครั้งต่อ 30วินาทีที่คุณต้องการเพิ่ม

- ตัวอย่าง: หากต้องการเพิ่มเวลาอบอีกสามนาที ให้กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที** หกครั้ง

วิธีที่ 2

เพียงหมุน**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น**เพื่อปรับเวลาในการปรุงอาหาร

- ในการเพิ่มเวลาปรุงอาหาร ให้หมุนไปทางขวา และเมื่อต้องการลดเวลาปรุงอาหาร ให้หมุนไปทางซ้าย

การหยุดการอบอาหาร

คุณสามารถหยุดการอบอาหารได้ตลอดเวลา เพื่อ:

- ตรวจดูอาหาร
- พลิกด้านหรือคนอาหาร
- พักอาหาร

ในการหยุดการอบอาหาร...	จากนั้น...
ชั่วคราว	ชั่วคราว : เปิดประตูหรือกดปุ่ม**หยุด/ประหยัด พลังงาน**หนึ่งครั้ง **ผลลัพธ์:** การอบจะหยุดลง หากต้องการอบอาหารต่อ ให้ปิดประตูอีกครั้งและกดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**
โดยสิ้นเชิง	โดยสิ้นเชิง : กดปุ่ม**หยุด/ประหยัด พลังงาน**หนึ่งครั้ง **ผลลัพธ์:** การอบจะหยุดลง หากคุณต้องการยกเลิกการตั้งค่าการอบ ให้กดปุ่ม**หยุด/ประหยัด พลังงาน**อีกครั้ง

การใช้เตาอบ

การตั้งค่าโหมดประหยัด พลังงาน

เตาอบมีโหมดประหยัด พลังงาน



- กดปุ่ม**หยุด/ประหยัด พลังงาน**

  <u>**ผลลัพธ์:**</u> จอแสดงผลดับ

- หากต้องการออกจากโหมดประหยัด พลังงาน ให้เปิดประตูหรือกดปุ่ม**หยุด/ประหยัด พลังงาน**จากนั้นจอแสดงผลจะแสดงเวลาปัจจุบัน ขณะนี้เตาอบพร้อมใช้งานแล้ว

หมายเหตุ

ฟังก์ชั่นประหยัด พลังงานโดยอัตโนมัติ

ถ้าคุณไม่เลือกฟังก์ชั่นใดเลยเมื่ออุปกรณ์อยู่ระหว่างการตั้งค่าหรือทำงานโดยมีสถานะหยุดชั่วคราว ฟังก์ชั่นจะถูกยกเลิก และนาฬิกาจะแสดงผลหลังจากผ่านไป 25 นาที

ไฟของเตาอบจะดับลงหลังจากผ่านไป 5 นาที ในสถานะประตูเปิด

MC32J7055HT_ST_DE68-04319J-00_TH.indd 28 2/24/2015 11:33:47 AM

การใช้คุณสมบัติทอดแบบไม่ใช้น้ำมัน

คุณสมบัติ**ทอดแบบไม่ใช้น้ำมัน** 12 แบบ ประกอบด้วยเวลาในการปรุงอาหารที่กำหนดไว้แล้ว โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก

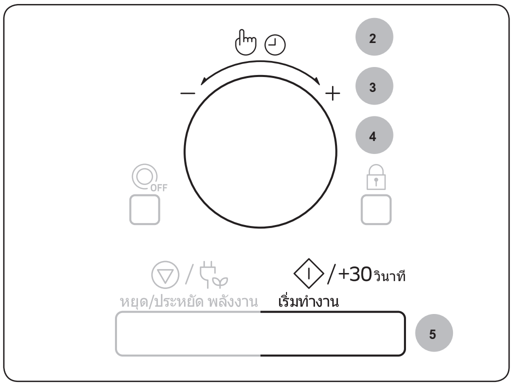
คุณสามารถปรับประเภททอดแบบไม่ใช้น้ำมัน ด้วยการกดปุ่ม**ทอดแบบไม่ใช้น้ำมัน**

ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู

หมายเหตุ

- โปรดใช้ภาชนะและเครื่องครัวที่ใช้กับไมโครเวฟและเตาอบ จานแก้วหรือกระเบื้องจะเหมาะสมที่สุด เนื่องจากจะช่วยให้ไมโครเวฟเข้าสู่อาหารทั่วถึงกัน
- โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด





1. กดปุ่ม**ทอดแบบไม่ใช้น้ำมัน**
2. เลือกประเภทอาหารด้วยการหมุน**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น** แล้วกด**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น**
   1) มันฝรั่ง/ผัก
   2) อาหารทะเล
   3) เนื้อไก่
3. เลือกประเภทของอาหารที่ปรุง ด้วยการหมุน**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น** โปรดดูตารางในหน้าถัดไป เพื่อดูคำอธิบายการตั้งค่าต่างๆ ที่ตั้งโปรแกรมไว้แล้ว
   ในขั้นตอนนี้ ให้กด**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น** เพื่อเลือกประเภทอาหาร
4. เลือกปริมาณอาหารด้วยการหมุน**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น**
5. กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**

คำแนะนำในการทอดแบบไม่ใช้น้ำมัน

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโปรแกรมอัตโนมัติ 12 โปรแกรมสำหรับการทอดในโหมด**ทอดแบบไม่ใช้น้ำมัน**โดยจะแสดงปริมาณและคำแนะนำที่เหมาะสม คุณจะใช้น้ำมันน้อยลงเมื่อเทียบกับการทอดด้วยอุปกรณ์ทอดด้วยน้ำมัน แต่คุณยังได้รับอาหารรสชาติอร่อย โปรแกรมจะทำงานร่วมกันระหว่างการอบ ตัวทำความร้อนด้านบน และพลังงานไมโครเวฟ

1. มันฝรั่ง/ผัก

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
1-1 เฟรนช์ฟรายส์แบบแช่แข็ง	300-350 กรัม 450-500 กรัม	วางมันฝรั่งทอดแช่แข็งสำหรับเตาอบให้เสมอกันบนจานอบเกรียม วางจานบนตะแกรงสูง กลับด้านเมื่อได้ยินสัญญาณเตือน กดปุ่มเริ่มทำงานเพื่อดำเนินการต่อ (เตาอบจะยังคงทำงานต่อไปถ้าคุณไม่กลับด้าน) พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที
1-2 คร๊อกเก้มันฝรั่ง	200-250 กรัม 300-350 กรัม	วางโครเคทมันฝรั่งแช่แข็งให้เสมอกันบนจานอบเกรียม วางจานบนตะแกรงต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที
1-3 โฮมเมดเฟรนช์ฟรายส์	300-350 กรัม 450-500 กรัม	ใช้มันฝรั่งแบบแข็งหรือแข็งปานกลาง แล้วล้างให้สะอาด ปอกเปลือกมันฝรั่งและหั่นเป็นแท่ง ให้มีความหนา 10 x 10 มม แช่ในน้ำเย็น (เป็น 30 นาที) ใช้กระดาษซับให้แห้ง ชั่งน้ำหนักและทาน้ำมันมะกอก 5 กรัม กระจายเฟรนช์ฟรายโฮมเมดให้ทั่วบนจานอบเกรียม วางจานบนตะแกรงต่ำ กลับด้านเมื่อได้ยินสัญญาณเตือน กดปุ่มเริ่มทำงานเพื่อดำเนินการต่อ (เตาอบจะยังคงทำงานต่อไปถ้าคุณไม่กลับด้าน) พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที
1-4 โปเตโตเวจด์	200-250 กรัม 300-350 กรัม 400-450 กรัม	ล้างมันฝรั่งขนาดปกติแล้วหั่นเป็นเสี้ยว ใช้แปรงทาน้ำมันมะกอกและเครื่องเทศ วางด้านที่หั่นลงบนจานอบเกรียม วางจานบนตะแกรงสูง พักอาหารเป็นเวลา 1-3 นาที
1-5 หัวหอมทอด	100-150 กรัม 200-250 กรัม	วางหัวหอมหรือปลาหมึกหั่นแว่นที่ชุบขนมปังให้ทั่วทั้งจานอบเกรียม วางจานบนตะแกรงต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที
1-6 บวบฝานสไลด์	100-150 กรัม 200-250 กรัม	ล้างซูกินีและหั่นเป็นแว่น ใช้แปรงทาน้ำมันมะกอก 5 กรัมและเติมเครื่องเทศ วางซูกินีหั่นแว่นบนจานอบเกรียมให้เสมอกัน แล้วตั้งบนตะแกรงสูง กลับด้านเมื่อได้ยินสัญญาณเตือน กดปุ่มเริ่มทำงานเพื่อดำเนินการต่อ (เตาอบจะยังคงทำงานต่อไปถ้าคุณไม่กลับด้าน) พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที

2. อาหารทะเล

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
2-1 กุ้งแช่แข็ง	200-250 กรัม 300-350 กรัม	วางกุ้งชุบเกล็ดขนมปังแช่แข็งให้เสมอกันบนจานอบเกรียม วางจานบนตะแกรงต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที
2-2 เนื้อปลาทอด	200-250 กรัม 300-350 กรัม	วางเนื้อปลาแช่แข็งให้กระจายเสมอกันบนจานอบเกรียม วางจานบนตะแกรงต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที
2-3 ปลาหมึกทอด	100-150 กรัม 200-250 กรัม	วางปลาหมึกหั่นแว่นชุบขนมปังให้กระจายเสมอกันบนจานอบเกรียม วางจานบนตะแกรงต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที

3. เนื้อไก่

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
3-1 นักเกตไก่แช่แข็ง	200-250 กรัม 300-350 กรัม	วางนักเก็ตไก่แช่แข็งให้เสมอกันบนจานอบเกรียม วางจานบนตะแกรงสูง กลับด้านเมื่อได้ยินสัญญาณเตือน กดปุ่มเริ่มทำงานเพื่อดำเนินการต่อ (เตาอบจะยังคงทำงานต่อไปถ้าคุณไม่กลับด้าน) พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที
3-2 น่องไก่	200-250 กรัม 300-350 กรัม 400-450 กรัม	ชั่งน้ำหนักน่องไก่ แล้วใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่ว วางบนตะแกรงสูงให้เสมอกัน กลับด้านเมื่อได้ยินสัญญาณเตือน เตาอบจะหยุดการทำงาน กดปุ่มเริ่มทำงานเพื่อดำเนินการต่อ พักอาหารเป็นเวลา 1-3 นาที
3-3 ปีกไก่	200-250 กรัม 300-350 กรัม	ชั่งน้ำหนักปีกไก่ แล้วใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่ว วางบนตะแกรงสูงให้เสมอกัน กลับด้านเมื่อได้ยินสัญญาณเตือน เตาอบจะหยุดการทำงาน กดปุ่มเริ่มทำงานเพื่อดำเนินการต่อ พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที

การใช้เตาอบ

การใช้คุณสมบัติการปรุงอาหารระบบเซ็นเซอร์

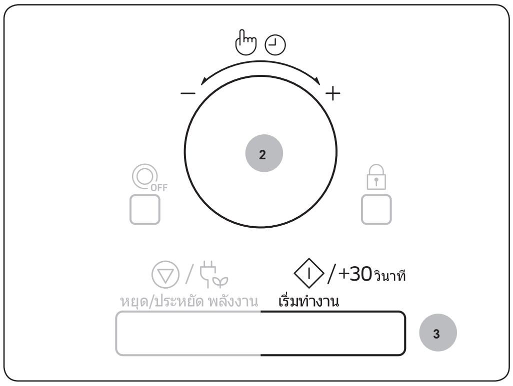
คุณสมบัติ**การปรุงอาหารระบบเซ็นเซอร์** 8 แบบ ประกอบด้วยเวลาในการปรุงอาหารที่กำหนดไว้แล้ว
โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก
คุณสามารถปรับประเภทของการปรุงอาหารระบบเซ็นเซอร์ได้ด้วยการหมุน**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น**
ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู

หมายเหตุ

โปรดใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น



1. กดปุ่ม**ระบบเซ็นเซอร์**



2. เลือกประเภทของอาหารที่ปรุง ด้วยการหมุน**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น** โปรดดูตารางในหน้าถัดไป เพื่อดูคำอธิบายการตั้งค่าต่าง ๆ ที่ตั้งโปรแกรมไว้แล้ว
3. กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**

__ผลลัพธ์:__ การอบจะเริ่มต้น และเมื่อเสร็จแล้ว

1) เตาอบจะส่งเสียงเตือน 4 ครั้ง
2) เตาอบจะส่งเสียงเตือนสิ้นสุดการทำงาน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)
3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏอีกครั้ง

หมายเหตุ

ใช้กับผลิตภัณฑ์สำหรับไมโครเวฟเท่านั้น

คำแนะนำในการปรุงอาหารระบบเซ็นเซอร์

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโปรแกรม**ปรุงอาหารระบบเซ็นเซอร์** 8 โปรแกรม ประกอบด้วยช่วงของน้ำหนักต่อรายการอาหาร เวลาพักอาหารหลังการปรุง และคำแนะนำที่ควรทราบ ในตอนต้นของโปรแกรมจอแสดงผลจะแสดงระยะเวลาของเซ็นเซอร์ หลังจากที่ระยะเวลาปรุงอาหารและระดับพลังงานได้รับการคำนวณโดยอัตโนมัติ เวลาปรุงอาหารที่เหลือจะปรากฏขึ้น กระบวนการปรุงอาหารจะควบคุมโดยระบบเซ็นเซอร์ เพื่อความสะดวกสูงสุดสำหรับคุณ

ข้อมูลสำคัญ

ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
1 เครื่องดื่ม	150-250 กรัม	รินเครื่องดื่ม (อุณหภูมิปกติ) ในถ้วยหรือแก้วเซรามิค อุ่นโดยไม่ปิดฝา วางตรงกลางของจานหมุน พักถ้วยไว้ในเตา คนเครื่องดื่มก่อนอบและหลังจากเวลาพักอาหาร โปรดระมัดระวังขณะที่นำถ้วยออกจากเตาไมโครเวฟ (โปรดดูคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยสำหรับการอุ่นเครื่องดื่ม) พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที
2 บร็อกโคลี่	200-500 กรัม	ล้างทำความสะอาดบร็อคโคลี่และหั่นเป็นช่อๆ ใส่ให้เสมอกันในชามแก้วที่มีฝาปิด เติมน้ำ 30-45 มล. (2-3 ช้อนโต๊ะ) วางชามตรงกลางของจานหมุน อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับบร็อคโคลี่ ตลอดจนซุกินี มะเขือม่วง ฟักทอง หรือพริกหวาน พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที
3 แครอทหั่นแว่น	200-500 กรัม	ล้างทำความสะอาดผักสด เช่น แครอท และฝานออกเป็นชิ้นๆ เท่ากัน ใส่ในชามแก้วที่มีฝาปิด เติมน้ำ 30-45 มล. (2-3 ช้อนโต๊ะ) วางชามตรงกลางของจานหมุน อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับแครอทฝานบางๆ ตลอดจนช่อดอกกะหล่ำหรือหัวผักกาด พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที
4 กะหล่ำดอก	200-500 กรัม	ล้างทำความสะอาดผักสด เช่น ดอกกะหล่ำและหั่นเป็นช่อๆ ใส่ให้เสมอกันในชามแก้วที่มีฝาปิด เติมน้ำ 30-45 มล. (2-3 ช้อนโต๊ะ) วางชามตรงกลางของจานหมุน อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับบร็อคโคลี่ ตลอดจนซุกินี มะเขือม่วง ฟักทอง หรือพริกหวาน พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที
5 มันอบ	200-800 กรัม	ล้างทำความสะอาดมันฝรั่ง ชิ้นละ 200 กรัม ทาน้ำมันมะกอกและใช้มีดเจาะผิว วางเป็นวงบนจานหมุน พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
6 พาสต้าต้มสุก	100-300 กรัม	ใช้ชามแก้วขนาดใหญ่ที่ใช้สำหรับเตาอบและมีฝาปิด เติมน้ำร้อน 4 เท่า เกลือเล็กน้อย และคนให้ทั่ว อบโดยไม่ปิดฝา คนให้เข้ากันแล้วพักอาหารไว้ จากนั้นเทน้ำออกให้หมด พักอาหารเป็นเวลา 1-3 นาที
7 ราวิโอลีขนาดเล็ก	200-400 กรัม	เทแผ่นเกี๊ยวในจานกระเบื้องกันลึก วางจานที่ตรงกลางของจานหมุน ครอบด้วยฝาพลาสติก พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที

การใช้เตาอบ

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
8 ไก่ชิ้น	400-700 กรัม	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่วชิ้นไก่แช่เย็น วางด้านที่เป็นหนังลงบนตะแกรงต่ำ พลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงเตือน กดปุ่มเริ่มทำงานเพื่อปรุงอาหาร พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที

คำแนะนำสำหรับการปรุงอาหารระบบเซ็นเซอร์อัตโนมัติ

การใช้ระบบเซ็นเซอร์อัตโนมัติช่วยให้คุณสามารถอบอาหารโดยอัตโนมัติ โดยจะตรวจสอบปริมาณก๊าซที่เกิดจากอาหารในขณะอบ

- ขณะที่อบอาหาร จะเกิดก๊าซหลายประเภท
  ระบบเซ็นเซอร์อัตโนมัติจะกำหนดเวลาและระดับพลังงานที่เหมาะสม โดยตรวจสอบก๊าซจากอาหาร ทำให้ไม่ต้องกำหนดเวลาอบและระดับพลังงาน
- เมื่อคุณปิดภาชนะด้วยฝา หรือฟิล์มพลาสติกระหว่างการปรุงอาหารระบบเซ็นเซอร์ เซ็นเซอร์อัตโนมัติจะตรวจสอบก๊าซได้หลังจากที่ไอน้ำเต็มอยู่ในภาชนะแล้ว
- หลังจากสิ้นสุดการปรุง เวลาในการปรุงที่เหลือจะเริ่มนับถอยหลัง ซึ่งจะเป็นเวลาที่เหมาะสมในการหมุนหรือคนอาหารเพื่อให้อาหารสุกทั่วกัน
- ก่อนที่จะปรุงอาหารด้วยเซนเซอร์อัตโนมัติ คุณสามารถปรุงรสอาหารด้วยเครื่องเทศ สมุนไพร หรือซอส แต่โปรดระมัดระวัง เนื่องจากเกลือหรือน้ำตาลอาจทำให้อาหารเป็นรอยไหม้ จึงควรเติมเครื่องปรุงประเภทนี้ภายหลังการปรุงอาหาร

ภาชนะและฝาปิดสำหรับการปรุงอาหารระบบเซ็นเซอร์

- เพื่อให้การอบอาหารด้วยฟังก์ชั่นนี้ได้ผลดี โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในการเลือกภาชนะและฝาที่เหมาะสมที่แสดงในตารางของคู่มือนี้
- โปรดใช้ภาชนะที่ใช้กับไมโครเวฟได้ และปิดฝาสำหรับภาชนะนั้น หรือฟิล์มพลาสติก เมื่อใช้ฟิล์มพลาสติก โปรดเปิดช่องไว้ที่มุมภาชนะเพื่อให้ไอน้ำระบายออกได้
- โปรดใช้เฉพาะฝาปิดสำหรับภาชนะที่ใช้เท่านั้น หากภาชนะนั้นไม่มีฝาปิดให้ใช้ฟิล์มพลาสติก
- ใส่อาหารในภาชนะอย่างน้อยครึ่งหนึ่ง
- อาหารที่ต้องมีการคนหรือกลับ ควรจะคนหรือกลับเมื่อใกล้สิ้นสุดการปรุงอาหารระบบเซ็นเซอร์ หลังจากที่เวลาเริ่มนับถอยหลังในจอแสดงผล

ข้อมูลสำคัญ

- หลังจากติดตั้งเตาอบและต่อสายไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้า โปรดอย่าถอดปลั๊กสายไฟ เซ็นเซอร์ตรวจจับก๊าซต้องใช้เวลาในการปรับสมดุล เพื่อให้สามารถปรุงอาหารได้อย่างเหมาะสม
- ไม่แนะนำให้ใช้คุณสมบัติการอบอาหารระบบเซ็นเซอร์อัตโนมัติกับการอบอาหารอย่างต่อเนื่อง กล่าวคือ มีการอบอาหารหลาย ๆ ครั้งติดต่อกัน
- ติดตั้งเตาอบในตำแหน่งที่มีอากาศถ่ายเท เพื่อให้มีการระบายความร้อนและอากาศ เพื่อให้เซ็นเซอร์ทำงานอย่างถูกต้อง
- เพื่อให้ได้ผลการอบอาหารที่ดี โปรดอย่าใช้ระบบเซ็นเซอร์อัตโนมัติเมื่ออุณหภูมิของห้องสูงหรือต่ำเกินไป
- ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่เป็นสารระเหยในการทำความสะอาดเตาอบ ก๊าซที่เกิดจากน้ำยาทำความสะอาดจะมีผลกระทบต่อเซ็นเซอร์
- อย่าวางเตาอบในบริเวณที่มีความชื้นหรือมีก๊าซ เนื่องจากจะรบกวนการทำงานของระบบเซ็นเซอร์อัตโนมัติ
- รักษาความสะอาดของภายในเตาอบไมโครเวฟเสมอ เช็ดอาหารที่กระเด็นด้วยผ้าหมาด เตาอบนี้ได้รับการออกแบบเพื่อใช้งานในบ้านเท่านั้น

การใช้เตาอบ

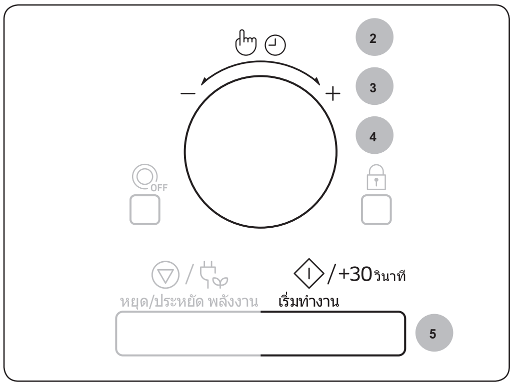
การใช้คุณสมบัติเมนูเพื่อสุขภาพ

คุณสมบัติ**เมนูเพื่อสุขภาพ** 15 แบบ มีเวลาในการปรุงอาหารที่กำหนดไว้แล้ว
โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก
คุณสามารถปรับปริมาณอาหารด้วยการหมุนปุ่ม**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น**

☛ ข้อมูลสำคัญ

ใช้กับผลิตภัณฑ์สำหรับไมโครเวฟเท่านั้น





เปิดประตู วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน ปิดประตู

1. กดปุ่ม**เมนูเพื่อสุขภาพ**
2. เลือกประเภทอาหารด้วยการหมุน**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น** แล้วกด**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น**
   1) พาสต้า
   2) อาหารประเภทผัก
   3) เนื้อไก่/เนื้อปลา
3. เลือกประเภทของอาหารที่ปรุง ด้วยการหมุน**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น** โปรดดูตารางในหน้าถัดไป เพื่อดูคำอธิบายการตั้งค่าต่างๆ ที่ตั้งโปรแกรมไว้แล้ว ในขั้นตอนนี้ ให้กด**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น** เพื่อเลือกประเภทอาหาร
4. เลือกปริมาณอาหารด้วยการหมุน**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น**
5. กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**

   ผลลัพธ์: เตาอบจะอบอาหารตามการตั้งค่าล่วงหน้าที่เลือกไว้และเมื่อเสร็จแล้ว
   1) เตาอบจะส่งเสียงเตือน 4 ครั้ง
   2) เตาอบจะส่งเสียงเตือนสิ้นสุดการทำงาน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)
   3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏอีกครั้ง

MC32J7055HT_ST_DE68-04319J-00_TH.indd 36 2/24/2015 11:33:48 AM

คำแนะนำสำหรับเมนูเพื่อสุขภาพ

ตารางต่อไปนี้เป็นปริมาณอาหารและคำแนะนำที่เหมาะสมสำหรับโปรแกรม**เมนูเพื่อสุขภาพ**ประมาณ 15 แบบ ประกอบด้วยพาสต้า(1) อาหารประเภทผัก(2) และเนื้อไก่/เนื้อปลา(3)

ข้อมูลสำคัญ

ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

1. พาสต้า

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
1-1 ข้าวกล้อง	150-200 กรัม 200-250 กรัม	ใช้ชามแก้วขนาดใหญ่ที่ใช้สำหรับเตาอบและมีฝาปิด เติมน้ำเย็นสองเท่าของปริมาณอาหาร อบโดยปิดฝา คนให้ทั่วก่อนพักอาหารไว้ แล้วเติมเกลือและสมุนไพรต่างๆ พักอาหารเป็นเวลา 5-10 นาที
1-2 เมล็ดควินัว	150-200 กรัม 200-250 กรัม	ใช้ชามแก้วขนาดใหญ่ที่ใช้สำหรับเตาอบและมีฝาปิด เติมน้ำเย็นสองเท่าของปริมาณอาหาร อบโดยปิดฝา คนให้ทั่วก่อนพักอาหารไว้ แล้วเติมเกลือและสมุนไพรต่างๆ พักอาหารเป็นเวลา 1-3 นาที
1-3 มักกะโรนี	100-150 กรัม 200-250 กรัม	ใช้ชามแก้วขนาดใหญ่ที่ใช้สำหรับเตาอบและมีฝาปิด เติมน้ำร้อน 4 เท่า เกลือเล็กน้อย และคนให้ทั่ว อบโดยไม่ปิดฝา คนให้เข้ากันแล้วพักอาหารไว้ จากนั้นเทน้ำออกให้หมด พักอาหารเป็นเวลา 1-3 นาที

2. อาหารประเภทผัก

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
2-1 ถั่วเขียว	200-250 กรัม 300-350 กรัม	ล้างทำความสะอาดถั่วเขียว ใส่ให้เสมอกันในชามแก้วที่มีฝาปิด เติมน้ำ 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) เมื่ออบ 200-250 กรัม และเติมน้ำ 45 มล. (3 ช้อนโต๊ะ) สำหรับ 300-350 กรัม วางชามบริเวณกึ่งกลางของจานหมุน อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที
2-2 ผักโขม	100-150 กรัม 200-250 กรัม	ล้างทำความสะอาดผักโขม ใส่ในชามแก้วที่มีฝาปิด อย่าเติมน้ำ วางชามตรงกลางของจานหมุน อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที
2-3 มันฝรั่งปอกเปลือก	300-350 กรัม 400-450 กรัม 500-550 กรัม	ล้างมันฝรั่งและปอกเปลือก หั่นครึ่งและใส่ในชามแก้วมีฝาปิด เติมน้ำ 15-30 มล. (1-2 ช้อนโต๊ะ) คนอาหารหลังการอบ หากอบมากกว่าที่ระบุไว้ ให้คนระหว่างการอบด้วย พักอาหารเป็นเวลา 3-5 นาที
2-4 กราแตงมันฝรั่ง	400-450 กรัม 800-850 กรัม	วางกราแตงสดในจานแก้วไพเร็กซ์ วางจานบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
2-5 มะเขือม่วงย่าง	100-150 กรัม 200-250 กรัม	ล้างมะเขือและหั่นเป็นแว่น ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่ว นำไปวางบนตะแกรงแบบสูงให้เสมอกัน กลับด้านเมื่อได้ยินสัญญาณเตือน กดเริ่มเพื่ออบต่อ (เตาอบจะทำงานต่อไปถ้าคุณไม่พลิกกลับด้าน) พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที
2-6 มะเขือเทศย่าง	400-450 กรัม 600-650 กรัม	ล้างทำความสะอาดมะเขือเทศ หั่นครึ่งและใส่ในจานสำหรับเตาอบ ใส่ชีสปันที่ด้านบน วางจานบนตะแกรงสูง พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที

3. เนื้อไก่/เนื้อปลา

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
3-1 อกไก่	300-350 กรัม 400-450 กรัม	ล้างชิ้นอกไก่และวางในจานเซรามิค ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟและเจาะรูที่ฟิล์ม วางจานบนจานหมุน พักอาหาร 2 นาที
3-2 อกไก่งวง	300-350 กรัม 400-450 กรัม	ล้างอกไก่งวงและวางบนจานแก้วก้นลึกสำหรับเตาอบ ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟและเจาะรูที่ฟิล์ม วางจานบนจานหมุน พักอาหาร 2 นาที
3-3 อกไก่ย่าง	300-350 กรัม 400-450 กรัม	ล้างอกไก่ หมักและวางบนตะแกรงสูง พลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงเตือน พักอาหาร 2 นาที
3-4 เนื้อปลาย่าง	200-300 กรัม 400-500 กรัม	วางเนื้อปลาให้เสมอกันบนตะแกรงสูง พลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงเตือน พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที
3-5 สเต๊กปลาแซลมอนย่าง	200-250 กรัม 300-350 กรัม	วางสเต๊กปลาให้เสมอกันบนตะแกรงสูง พลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงเตือน พักอาหาร 2 นาที
3-6 เนื้อปลาอบ	300-350 กรัม 400-500 กรัม	ทาน้ำมันให้ทั่วตัวปลา (ปลาเทร้าท์หรือปลากะพง) จากนั้นใส่สมุนไพรและเครื่องเทศ วางปลาเคียงข้างกัน โดยสลับหัวและหางไว้บนตะแกรงสูง พลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงเตือน พักอาหาร 3 นาที

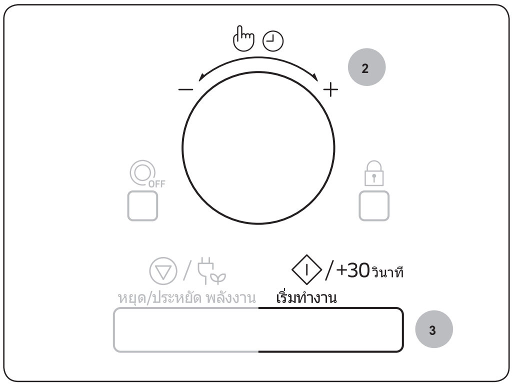
การใช้คุณสมบัติเมนูอาหารไทย

คุณสมบัติ**เมนูอาหารไทย** 40 รายการประกอบด้วยเวลาในการปรุงอาหารที่กำหนดไว้แล้ว โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก คุณสามารถปรับเมนูอาหารไทยได้ด้วยการหมุน**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น** และกดปุ่ม**เมนูอาหารไทย**

ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู



1. กดปุ่ม**เมนูอาหารไทย**



2. เลือกประเภทของอาหารที่ปรุง ด้วยการหมุน**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น** คุณต้องเลือกจำนวนที่คุณต้องการใช้ในการปรุงอาหาร ด้วยการหมุน**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น** โปรดดูตารางในหน้าถัดไป เพื่อดูคำอธิบายการตั้งค่าต่างๆ
3. กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**

การใช้เตาอบ

คู่มือเมนูอาหารไทย

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโปรแกรมอัตโนมัติของ**เมนูอาหารไทย** 40 รายการ โดยจะแสดงปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำที่ควรทราบ

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
1 ข้าวต้มหมูสับ	1-2 คน	ข้าวสวย 1 ถ้วย, หมูสับ ½ ถ้วย, น้ำ 500 มล., น้ำมันหอย 1 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย ¼ ช้อนชา, ซีอิ๊วขาว 1 ช้อนโต๊ะ, ต้นหอม, ผักชี, คื่นช่ายสำหรับโรยหน้า
		คลุกหมูสับ พริกไทย และน้ำมันหอยเข้าด้วยกัน ปั้นเป็นก้อน ใส่หมูก้อน ข้าว น้ำในชาม เติมซีอิ๊วขาว คนให้เข้ากัน และใส่เตาอบ เมื่อปรุงเสร็จ โรยต้นหอม คื่นช่าย และผักชีก่อนรับประทาน
2 ซุปเต้าหู้สาหร่าย	2-4 คน	หมู 100 กรัม, เต้าหู้หลอด 2 หลอด, สาหร่ายทะเลแห้ง ¼ ถ้วย, น้ำ 500 มล., น้ำมันหอย 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำปลา 1 ช้อนชา, พริกไทย ¼ ช้อนชา, ต้นหอม ¼ ถ้วย, ผักชีหั่น 1 ช้อนโต๊ะสำหรับโรยหน้า
		คลุกหมูสับ น้ำมันหอยและพริกไทยเข้าด้วยกัน ปั้นเป็นก้อน ใส่หมู เต้าหู้ น้ำและน้ำปลาในภาชนะ วางอาหารในเตาอบ หลังจากปรุงอาหาร โรยต้นหอม สาหร่ายทะเล ผักชี และพริกไทยเล็กน้อย
3 ซุปเต้าเจี้ยว	2-4 คน	มิโสะ 2 ช้อนโต๊ะ, ดาชิ 1 ช้อนโต๊ะ, สาหร่ายวากาเมะแห้ง 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำ 500 มล., เต้าหู้อ่อน 100 กรัม หั่นลูกเต๋า, เห็ดเข็มทอง 50 กรัม, ต้นหอมญี่ปุ่นซอย ¼ ถ้วย
		ผสมมิโสะกับน้ำให้เข้ากันในชาม แล้วเติมส่วนผสมอื่นๆ ทั้งหมด วางอาหารในเตาอบ หลังจากปรุงเสร็จ รับประทานขณะยังร้อน
4 ต้มยำกุ้ง	2-3 คน	กุ้ง 150 กรัม, เห็ด 1 ถ้วย, ข่าหั่นแว่น 4 แว่น, ใบมะกรูดฉีก 5 ใบ, ตะไคร้บุบ 2 ต้น, มะเขือเทศสีดา 4 ผล, น้ำ 500 มล., นมข้นจืด ¼ ถ้วย, น้ำปลา 2-3 ช้อนโต๊ะ, น้ำมะนาว 2-3 ช้อนโต๊ะ, น้ำพริกเผา 1 ช้อนโต๊ะ, พริกขี้หนู 10 เม็ด, ผักชีสำหรับโรยหน้า
		ใส่ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด มะเขือเทศ น้ำพริกเผาในน้ำเดือดและคนให้เข้ากัน คนให้ทั่ว เติมกุ้ง เห็ด พริกขี้หนู วางอาหารในเตาอบ หลังจากปรุงเสร็จ เติมนมข้นจืด น้ำปลา น้ำมะนาวและคนให้เข้ากัน รับประทานขณะร้อน

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
5 ต้มข่าไก่	2-4 คน	อกไก่หั่นชิ้น 250 กรัม, เห็ด 100 กรัม, กะทิ 500 มล., น้ำ 200 มล., ข่าหั่นแว่น 6 แว่น, ตะไคร้หั่น 2 ต้น, ใบมะกรูด 3 ใบ, หัวหอมแดง 5 หัว, พริกขี้หนู 5 เม็ด, น้ำปลา 2-3 ช้อนโต๊ะ, น้ำมะนาว 2-3 ช้อนโต๊ะ
		ผสมน้ำและกะทิ จากนั้นเติมหัวหอมแดง ตะไคร้ ใบมะกรูด ไก่ และเห็ด วางอาหารในเตาอบ ปรุงอาหารและปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำมะนาว และพริก จากนั้นรับประทาน
6 แกงเขียวหวานไก่	3-4 คน	อกไก่หั่นชิ้น 200 กรัม, พริกแกงเขียวหวาน 2 ช้อนโต๊ะ, กะทิ 500 มล., มะเขือหั่น 1 ถ้วย, น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาลปี๊บ 1 ช้อนชา, ใบโหระพา ¼ ถ้ย, พริกชี้ฟ้าหั่นใช้ตกแต่ง
		ผสมกะทิและน้ำพริกแกงเขียวหวานให้เข้ากันในชาม เติมไก่ มะเขือ น้ำตาลปี๊บ และน้ำปลา จากนั้นคนให้เข้ากัน วางอาหารในเตาอบ หลังจากปรุง ใส่ใบโหระพาและพริกชี้ฟ้าจากนั้นนำไปรับประทาน
7 ผักนึ่งน้ำแดง	3-4 คน	ผักกาดขาว 100 กรัม, เห็ดหอม 10 ดอก, คะน้าฮ่องกง 5 ต้น, ข้าวโพดอ่อน 6 ฝัก, น้ำ ½ ช้อนโต๊ะ, ซุปไก่ 1 ขวด 70 มล., ซอสหอยนางรม 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล ½ ช้อนชา, น้ำมันงา ⅛ ช้อนชา, เหล้าจีน 1 ช้อนชา, แป้งมันฮ่องกง 1 ช้อนโต๊ะ, พริกไทยขาว ½ ช้อนชา
		ล้างและหั่นผัก ใส่ในชาม หุ้มด้วยฟิล์มพลาสติก วางอาหารในเตาอบ เมื่อได้ยินเสียงเตือน คนส่วนผสมที่เหลือเข้าด้วยกันและเทใส่ผัก ใส่ในเตาอบอีกครั้ง และกดปุ่มเริ่มทำงานหลังจากปรุงเสร็จ นำไปรับประทาน
8 ไข่ตุ๋นน้ำเต้าหู้	3-4 คน	ไข่ 4 ฟอง, เม็ดแปะก๊วย ½ ถ้วย, ปูอัด 4 ชิ้น, ผงปรุงรส 1 ช้อนชา, น้ำนมถั่วเหลือง 1½-2 ถ้วย, พริกไทย ¼ ช้อนชา, ซีอิ๊วขาว 1 ช้อนโต๊ะ, ต้นหอมสับ 2 ช้อนโต๊ะ
		ตีไข่และนมถั่วเหลืองเข้าด้วยกัน เติมซีอิ๊วขาวและใส่ในถ้วย เติมส่วนผสมและนำมาใส่ถ้วย ใส่ในเตาอบ หลังจากปรุงเสร็จ ตกแต่งด้วยปูอัด แปะก๊วย และต้นหอมสับ รับประทานได้
9 กุ้งนึ่งนมสด	2 คน	กุ้ง 200 กรัม, ไข่ 1 ฟอง, นมสด ½ ถ้วย, เกลือ ¼ ช้อนชา, ผงกะหรี่ ½ ช้อนชา, พริกไทย ½ ช้อนชา, เห็ดหอม 4 ดอก, คื่นช่ายหั่น ½ ถ้วย
		ล้างกุ้ง ผ่ากุ้งเป็นสองซีก จัดวางกุ้งในภาชนะ ผสมเห็ดหอม คื่นช่าย นมสด ไข่ ผงกะหรี่ เกลือ และพริกไทยเข้าด้วยกัน ใส่ส่วนผสมบนกุ้งและใส่ในเตาอบ รับประทานได้

การใช้เตาอบ

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
10 ปลานึ่งซีอิ้ว	2-3 คน	ปลากะพง 400 กรัม, เบคอนหั่น ½ ถ้วย, บ๊วยดอง 2 ลูก, พริกชี้ฟ้าผ่า 1 เม็ด, ขิงสดหั่นฝอย 1 ถ้วย, เห็ดหอม ½ ถ้วย, คื่นช่ายหั่น 2 ต้น, ซีอิ๊วขาว 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำสต๊อก ½ ถ้วย
		ล้างและหั่นปลา วางเบคอนและปลาในถาด ห่อด้วยฟิล์มพลาสติกและใส่ในเตาอบ เมื่อได้ยินเสียงเตือน นำปลาออกมาและผสมส่วนผสมที่เหลือเข้าด้วยกัน นำส่วนผสมซอสเข้าเตาอบ และกดปุ่มเริ่มทำงานหลังจากปรุงเสร็จ ราดซอสบนปลา รับประทานได้
11 น้ำพริกซีฟู้ดไข่ต้ม	2-3 คน	ซีฟู้ดหั่น 1½ ถ้วย, พริกขี้หนูสด 20 เม็ด, กระเทียม 5 กลีบ, หัวหอมแดง ½ ถ้วย, ตะไคร้ซอย ½ ถ้วย, กะปิ 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาลปี๊บ 2 ช้อนชา, น้ำมะนาว 2 ช้อนโต๊ะ, ไข่ 2 ฟอง
		ต้มกุ้งและหมึก วางอาหารในเตาอบ เมื่อมีเสียงเตือน ให้นำออก บุบพริกขี้หนู กระเทียมและใส่กระปิ น้ำตาลปี๊บ น้ำมะนาว ใส่ตะไคร้ หัวหอมแดง และซีฟู้ดที่ต้มเสร็จ ใส่ไข่ในถ้วย เติมน้ำและเกลือ ใส่ในเตาอบอีกครั้ง และกดปุ่มเริ่มทำงาน
12 หมูมะนาว	2-3 คน	เนื้อหมูสันใน 200 กรัม, มะนาวฝาน 5 แว่น, พริกขี้หนูเขียว-แดง 15 เม็ด, กระเทียม 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำมะนาว 3 ช้อนโต๊ะ, ก้านคะน้าฝาน 1 ถ้วย, กะหล่ำปลีหั่นฝอย 1 ถ้วย
		ล้างและแล่หมูเป็นชิ้นบางๆ เติมน้ำ วางอาหารในเตาอบ เมื่อได้ยินเสียงเตือน ผสมน้ำตาล น้ำปลา น้ำมะนาว ใส่ในเตาอบอีกครั้ง และกดปุ่มเริ่มทำงาน หลังจากปรุง ตีพริกขี้หนูและกระเทียมผสมกัน รับประทานโดยวางคะน้ากะหล่ำปลีหั่นฝอยในจาน วางหมูและเทน้ำซอสราด
13 ยำถั่วพู	2-3 คน	ถั่วพูหั่น 150 กรัม, กุ้งปอกเหลือก 1 ถ้วย, หมูสับ 100 กรัม, พริกขี้หนูซอย 2 ช้อนโต๊ะ, ซอสพริก 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำมะนาว 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาลปี๊บ 1½ ช้อนโต๊ะ, ถั่วลิสงทอด 2 ช้อนโต๊ะ, หัวหอมเจียว ¼ ช้อนโต๊ะ, พริกแห้งทอด 7 เม็ด, หัวกะทิ 2 ช้อนโต๊ะ, ไข่ 2 ฟอง
		วางกุ้งและหมูสับในถ้วย วางอาหารในเตาอบ เมื่อได้ยินเสียงเตือนครั้งแรก นำอาหารออกมาและเติมถั่วพู คนให้เข้ากัน ใส่ไข่และเกลือในเตาอบและกดปุ่มเริ่มทำงาน เมื่อมีเสียงเตือนครั้งที่สอง ให้นำไข่ออก ใส่พริกขี้หนูและน้ำมันในเตาอบ และกดปุ่มเริ่มทำงาน เมื่อมีเสียงเตือนครั้งที่สาม นำพริกขี้หนูและน้ำมันออก ใส่หัวหอมพร้อมน้ำมันในเตาอบ และกดปุ่มเริ่มทำงานหลังจากปรุงเสร็จ ผสมน้ำตาลปี๊บ น้ำปลา น้ำมะนาว ซอสพริก และพริกขี้หนูเข้าด้วยกัน ผสมส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน เทหัวกะทิและรับประทานพร้อมไข่

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
14 สปาเก็ตตี้ขี้เมา	2-3 คน	สปาเก็ตตี้ 100 กรัม, เนื้อสับ 200 กรัม, กระเทียบสับ ¼ ถ้วย, พริกขี้หนู 15 เม็ด, พริกไทยอ่อน ¼ ถ้วย, กะเพรา 1 ถ้วย, ซอสปรุงรส 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล 1 ช้อนชา, ซอสหอยนางรม 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำมันมะกอก 1 ช้อนโต๊ะ
		ใส่สปาเก็ตตี้ในถ้วย วางอาหารในเตาอบ เมื่อมีเสียงเตือนครั้งแรก นำสปาเก็ตตี้ออก สับพริก กระเทียมเข้าด้วยกันและผสมกับเนื้อสับและน้ำมัน ใส่ในเตาอบ และกดปุ่มเริ่มทำงาน เมื่อได้ยินเสียงเตือนครั้งที่สอง เติมน้ำปลา ซอสปรุงรส น้ำตาล ซอสหอยนางรม ใส่ในเตาอบอีกครั้ง และกดปุ่มเริ่มทำงาน เมื่อมีเสียงเตือนครั้งที่สาม เติมสปาเก็ตตี้และพริกไทยอ่อน กะเพราในเนื้อสับ ใส่ส่วนผสมทั้งหมดในเตาอบ หลังจากปรุงเสร็จ นำไปรับประทาน
15 มักกะโรนีซอสเนื้อ	2-3 คน	มักกะโรนี 80 กรัม, พริกไทย ½ ช้อนชา, เนื้อสับ 200 กรัม, น้ำมันมะกอก 1 ช้อนโต๊ะ, หอมใหญ่สับ ½ ถ้วย, แครอท ½ ถ้วย, คื่นช่ายหั่น 2 ช้อนโต๊ะ, ใบเบย์ 3 ใบ, มะเขือเทศหั่นลูกเต๋า 1 ถ้วย, เกลือ ½ ช้อนชา, มะเขือเทศบด 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล ½ ช้อนโต๊ะ, พาร์สลีย์สับ 1½ ช้อนโต๊ะ
		ใส่มักกะโรนีในถ้วย ใส่ในเตาอบและเมื่อมีเสียงเตือนครั้งแรก นำมักกะโรนีออก ผสมเนื้อสับกับน้ำมัน ใส่ในเตาอบและเมื่อได้ยินเสียงเตือนครั้งที่สอง เติมหัวหอม แครอท คื่นช่าย มะเขือเทศ ใบเบย์ และปรุงรสด้วยน้ำตาล เกลือ น้ำมะเขือเทศ ใส่ส่วนผสมทั้งหมดในเตาอบ หลังจากปรุงเสร็จ คลุกมักกะโรนีและชีสพาร์เมซาน พาร์สลีย์เข้าด้วยกัน รับประทานได้
16 ก๋วยเตี๋ยวหมูสับ	3-4 คน	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ 300 กรัม, หมูสับ 200 กรัม, ซอสปรุงรส 2 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย ½ ช้อนชา, น้ำมันหอย 1 ช้อนโต๊ะ, หัวหอมหั่นลูกเต๋า ½ ถ้วย, มะเขือเทศหั่นลูกเต๋า 2 ถ้วย, ข้าวโพดอ่อนหั่น ½ ถ้วย, กระเทียมสับ 1 ช้อนโต๊ะ, ซีอิ๊วขาว 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล 1 ช้อนโต๊ะ, ซอสมะเขือเทศ ½ ถ้วย, พริกไทย 1½ ช้อนชา, แป้งมันฮ่องกง 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำสต๊อก 1 ถ้วย, น้ำมัน 2 ช้อนโต๊ะ, ซีอิ๊วดำ 1 ช้อนโต๊ะ, ผักกาดหอมสำหรับประดับ
		คลุกซีอิ๊วดำกับก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ วางอาหารในเตาอบ เมื่อมีเสียงเตือนครั้งแรก ให้นำออก หมักหมูกับซอสปรุงรส พริกไทย ซอสหอยนางรมในถ้วย เติมน้ำมัน กระเทียมสับ หัวหอม มะเขือเทศ พริกไทย และคลุกอีกครั้ง ใส่ในเตาอบ และกดปุ่มเริ่มทำงาน เมื่อมีเสียงเตือนครั้งที่สอง นำหมูออกมาและเติมซีอิ๊วขาว น้ำตาลและซอสมะเขือเทศสำหรับส่วนผสมของแป้ง ให้ผสมแป้งมันฮ่องกงกับน้ำ ใส่ในเตาอบ หลังจากปรุงเสร็จ นำส่วนผสมทั้งหมดเทราดก๋วยเตี๋ยว รับประทานพร้อมผักกาดหอม
17 กุ้งผัดเปรี้ยวหวาน	2-4 คน	กุ้ง 10 ตัว, พริกหวานสามสีหั่นลูกเต๋า 1 ถ้วย, สับปะรดหั่นลูกเต๋า 1 ถ้วย, หัวหอมใหญ่หั่นลูกเต๋า 1 ถ้วย, แตงกวา 2 ลูก, กระเทียมสับ 1 ช้อนโต๊ะ, มะเขือเทศฝาน ½ ถ้วย, น้ำตาล ½ ช้อนโต๊ะ, ซอสพริก ¼ ถ้วย, ซอสปรุงรส ½ ช้อนโต๊ะ, น้ำส้มสายชู ½ ช้อนโต๊ะ, น้ำมัน 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำ ¼ ถ้วย
		ผสมกุ้ง กระเทียม และน้ำมันในถ้วย วางอาหารในเตาอบ เมื่อมีเสียงเตือนครั้งแรก เติมผักและปรุงรส ใส่ในเตาอบอีกครั้ง และกดปุ่มเริ่มทำงาน เมื่อมีเสียงเตือนครั้งที่สอง คลุกให้เข้ากันและใส่ส่วนผสมทั้งหมดในเตาและกดปุ่มเริ่มทำงานหลังจากปรุงเสร็จ นำไปรับประทาน

การใช้เตาอบ

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
18 หมูผัดขิง	2-4 คน	หมูสันใน 200 กรัม, ขิงซอยละเอียด 200 กรัม, กระเทียมสับ 1 ช้อนโต๊ะ, เห็ดหูหนู ½ ถ้วย, ต้นหอมสับ ½ ถ้วย, พริกแดงหั่น ¼ ถ้วย, เต้าเจี้ยว 1½ ช้อนโต๊ะ, ซอสปรุงรส 1 ช้อนโต๊ะ, ซอสหอยนางรม 1½ ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล ½ ช้อนโต๊ะ, น้ำมัน 2 ช้อนโต๊ะ
		ผสมกระเทียม หมูและน้ำมันในถ้วย ใส่ในเตาอบและเมื่อมีเสียงเตือนครั้งแรก เติมขิงและผักส่วนที่เหลือ ใส่ในเตาอบ และกดปุ่มเริ่มทำงาน เมื่อมีเสียงเตือนครั้งที่สอง คลุกส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากันและใส่เตาอบ หลังจากปรุงเสร็จ รับประทานกับข้าว
19 ไก่ผัดเม็ดมะม่วง	3 - 4 คน	เนื้อสะโพกไก่ 250 กรัม, เม็ดมะม่วงหิมพานต์อบ ½ ถ้วย, ต้นหอม ¼ ถ้วย, พริกชี้ฟ้าแห้ง 5 เม็ด, เห็ดฟาง 1 ถ้วย, หอมใหญ่ ½ ถ้วย, พริกหวานสามสี 1 ถ้วย, ซอสหอยนางรม 2 ช้อนโต๊ะ, ซีอิ๊วขาว 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำมันงา 1 ช้อนชา, แป้งมันฮ่องกง 1 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย ½ ช้อนชา, น้ำ ¼ ถ้วย
		หมักไก่กับเกลือ พริกไทย น้ำมัน วางอาหารในเตาอบ เมื่อมีเสียงเตือนครั้งแรก คลุกให้เข้ากันและในเตาอบอีกครั้ง และกดปุ่มเริ่มทำงาน เมื่อมีเสียงเตือนครั้งที่สอง ใส่พริกแห้ง เม็ดมะม่วงหิมพานต์ น้ำมัน ใส่ในเตาอบ และกดปุ่มเริ่มทำงาน เมื่อมีเสียงเตือนครั้งที่สาม ผสมซีอิ๊วขาว ซอสหอยนางรม น้ำตาล น้ำมันงา แป้งสาลี และน้ำเข้าด้วยกัน ผสมและคลิกส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน ใส่เตาอบและกดปุ่มเริ่มทำงานหลังจากปรุงเสร็จ นำไปรับประทาน
20 ผัดวุ้นเส้น	2 คน	วุ้นเส้นแช่น้ำ 150 กรัม, ผักกาดขาวหั่น 1 ถ้วย, แครอทหั่น 1 ถ้วย, เห็ดหอมหั่น 1 ถ้วย, ซอสหอยนางรม 2 ช้อนโต๊ะ, ซีอิ๊วขาวเห็ดหอม 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล ½ ช้อนชา, น้ำสต๊อก 2 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย ½ ช้อนชา, น้ำมัน 2 ช้อนโต๊ะ
		ใส่ผักทั้งหมดลงไปในชาม ห่อด้วยฟิล์มพลาสติก วางอาหารในเตาอบ เมื่อมีเสียงเตือน ผสมซอสหอยนางรม ซีอิ๊วขาว น้ำสต๊อก และน้ำมัน คลุกกับวุ้นเส้น ผัก และใส่ส่วนผสมทั้งหมดในเตา หลังจากปรุงเสร็จ นำไปรับประทาน
21 กุ้งอบวุ้นเส้น	2 คน	กุ้งลายเสือ 250 กรัม, เบคอน 4 เส้น, วุ้นเส้นแช่น้ำ 200 กรัม, พริกไทยเม็ด 1 ช้อนชา, พริกป่น 1 ช้อนชา, กระเทียมทุบ ¼ ถ้วย, ขิงแก่ฝาน 4 ชิ้น, ซอสหอยนางรม 2 ช้อนโต๊ะ, ซีอิ๊วขาว ½ ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล ½ ช้อนโต๊ะ, น้ำมันงา ½ ช้อนชา, คื่นช่ายหั่น ½ ถ้วย
		ผสมซอสหอยนางรม ซีอิ้ว น้ำตาล และน้ำมันงาเข้าด้วยกัน คลุกกุ้งและวุ้นเส้น พริกป่น คื่นช่าย พริกไทยเม็ด และกระเทียบทุบเข้าด้วยกัน วางเบคอนและส่วนผสมอื่นๆ ในถ้วย วางอาหารในเตาอบ เมื่อมีเสียงเตือน คนให้เข้ากัน ใส่ในเตาอบ และกดปุ่มเริ่มทำงานหลังจากปรุงเสร็จ นำไปรับประทาน

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
22 กุ้งย่างพริกไทยดำ	1-2 คน	กุ้งลายเสือ 10 ตัว, พริกไทยดำ 1 ช้อนโต๊ะ, พริกหวานสามสีหั่นลูกเต๋าเล็ก ½ ถ้วย, รากผักชี 1-2 ราก, กระเทียมไทย 5 กลีบ, พริกป่น 1 ช้อนชา, น้ำตาลทรายแดง ½ ช้อนโต๊ะ, เกลือ ½ ช้อนชา, น้ำมันมะกอก 2 ช้อนโต๊ะ, ไวน์ขาว 2 ช้อนโต๊ะ
		ตีรากผักชี กระเทียม พริกไทย หัวหอม ผ่ากุ้งเป็นสองซีก หมักด้วยส่วนผสมทั้งหมดเป็นเวลา 15 นาที วางบนตะแกรงต่ำและใส่ในเตาอบ เมื่อมีเสียงเตือนครั้งแรก ให้นำออก ผสมซอสหมักและพริกหวาน ใส่ในเตาอบ และกดปุ่มเริ่มทำงานหลังจากปรุงเสร็จ เสิร์ฟกับกุ้ง
23 กุ้งย่างซอสสามรส	2 คน	กุ้งแม่น้ำ 4-6 ตัว, พริกป่น 2 ช้อนชา, เกลือ ¼ ช้อนชา, พริกไทย ¼ ช้อนชา, น้ำมันมะกอก 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาลปี๊บ 1½ ช้อนโต๊ะ, น้ำมะขาม 3 ช้อนโต๊ะ, หัวหอมใหญ่ ½ ถ้วย, มะเขือเทศหั่น ½ ถ้วย, น้ำมัน 1 ช้อนโต๊ะ, หัวหอมแดงซอยบางๆ ½ ถ้วย
		ล้างและผ่ากุ้งเป็นสองซีก หมักด้วยเกลือ พริกไทย พริกป่น และน้ำมันมะกอกเป็นเวลา 15 นาที วางบนตะแกรงต่ำและใส่ในเตาอบ เมื่อมีเสียงเตือนครั้งแรก ให้นำกุ้งออก คลุกหัวหอมกับน้ำมัน ใส่ในเตาอบ และกดปุ่มเริ่มทำงาน เมื่อมีเสียงเตือนครั้งที่สอง ให้นำออก ผสมน้ำปลาและน้ำตาลปี๊บ เติมหัวหอมและมะเขือเทศ ใส่ในเตาอบ และกดปุ่มเริ่มทำงาน หลังจากปรุง เทซอสและหอมเจียวบนกุ้งเผาก่อนรับประทาน
24 แซลมอนย่างซอสมะนาว	1-2 คน	แซลมอน 350 กรัม, ตะไคร้ซอยละเอียด 1 ต้น, เกลือ ½ ช้อนชา, พริกป่น ½ ช้อนชา, น้ำมันมะกอก 1 ช้อนโต๊ะ **ซอส** ไข่แดง 2 ฟอง, นมข้นจืด 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำมะนาว 2 ช้อนโต๊ะ, เกลือ 1 ช้อนชา, มายองเนส 2 ช้อนโต๊ะ
		หมักแซลมอนกับเกลือ พริกไทย น้ำมันมะกอก และตะไคร้เป็นเวลา 10 นาที วางในถาดอบบนตะแกรงสูงโดยให้ด้านหนังขึ้นก่อน เมื่อมีเสียงเตือนครั้งแรก ให้พลิกแล้วกดปุ่มเริ่มทำงานเมื่อมีเสียงเตือนครั้งที่สอง ทำซอสด้วยการผสมส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน นำส่วนผสมของซอสเข้าเตาอบ และกดปุ่มเริ่มทำงานหลังจากปรุงเสร็จ เสิร์ฟกับแซลมอนย่าง
25 ปลาอินทรีย์ย่างน้ำปลา	2-4 คน	ปลาอินทรีย์สดหั่นชิ้น 400 กรัม, น้ำปลา ½ ถ้วย, น้ำตาล ½ ช้อนโต๊ะ, พริกไทย ½ ช้อนชา, น้ำ ½ ถ้วย, น้ำมัน 1 ช้อนโต๊ะ
		ผสมส่วนผสมสำหรับหมักปลาอินทรีย์ไว้ 1 ชั่วโมง และตากแดด 3-4 ชั่วโมง วางบนตะแกรงต่ำและใส่ในเตาอบ เมื่อมีเสียงเตือน ให้พลิกแล้วกดปุ่มเริ่มทำงานหลังจากปรุงเสร็จ นำไปรับประทาน

การใช้เตาอบ

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
26 ปลากระพงย่างกะทิ	2-4 คน	ปลากะพง 2 ชิ้น, กะทิ ½ ถ้วย, กะปิ ½ ช้อนโต๊ะ, หัวหอมแดง 5 หัว, พริกไทยขาว ½ ข้อนโต๊ะ, เกลือ 1 ช้อนชา, น้ำตาลปี๊บ 1½ ช้อนโต๊ะ, น้ำมะขาม 2 ช้อนโต๊ะ, พริกทอด ผักชี สำหรับตกแต่ง
		ตำหัวหอมแดง พริกไทย เกลือ กะปิเข้าด้วยกัน เติมกะทิ น้ำมะขาม และน้ำตาลปี๊บ วางอาหารในเตาอบ เมื่อมีเสียงเตือนครั้งแรก ให้นำออก วางในถาดอบบนตะแกรงสูงโดยให้ด้านหนังขึ้นก่อน ใส่ในเตาอบ และกดปุ่มเริ่มทำงาน เมื่อได้ยินเสียงเตือนครั้งที่สอง เทซอสและพลิกด้าน กดปุ่มเริ่มทำงานหลังจากปรุงเสร็จ ตกแต่งด้วยพริกทอดและผักชี รับประทานได้
27 น้ำพริกปลาย่าง	1-2 คน	ปลาแห้ง ½ ถ้วย, พริกขี้หนูแห้ง 15 เม็ด, กระเทียมไทย 15 กลีบ, หอมแดง 8 หัว, เกลือ ¼ ช้อนชา, น้ำตาลปี๊บ 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ
		ใส่ปลาแห้งบนตะแกรงต่ำในเตาอบ เมื่อมีเสียงเตือน ให้นำออก ใส่พริกแห้ง กระเทียม หัวหอมบนตะแกรงต่ำในเตาอบ กดปุ่มเริ่มทำงานหลังจากปรุง นำปลา กระเทียม หัวหอม มาตำด้วยกัน เติมน้ำปลา น้ำตาลปี๊บ น้ำมะนาว รับประทานกับผักสดหรือไข่ต้ม
28 ลาบหมู	2-4 คน	หมูสับ 250 กรัม, ตับหมู 100 กรัม, ใบสะระแหน่ ½ ถ้วย, หัวหอมซอย ½ ถ้วย, ต้นหอมซอย 3 ช้อนโต๊ะ, พริกป่น ½-1 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล ½ ช้อนโต๊ะ, น้ำหรือน้ำสต๊อก ½ ถ้วย, น้ำมะนาว 3 ช้อนโต๊ะ, น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ, ข้าวคั่ว 2 ช้อนโต๊ะ
		ใส่หมูสับและตับในถ้วย เติมน้ำ วางอาหารในเตาอบ หลังจากปรุงเสร็จ เติมหัวหอม ต้นหอม และใบสะระแหน่ ปรุงรสด้วยน้ำมะนาว น้ำปลา ข้าวคั่ว พริกป่นและน้ำตาล รับประทานได้
29 หมูแดง	4 คน	เนื้อหมูสันใน 500 กรัม, รากผักชี 5 ราก, กระเทียม 10 กลีบ, พริกไทย ½ ช้อนชา, เต้าหู้ยี้ 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำเต้าหู้ยี้ ½ ช้อนโต๊ะ, ซีอิ๊วขาว 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำผึ้ง 2 ช้อนโต๊ะ, ผงพะโล้ 2 ช้อนชา
		ตำรากผักชี กระเทียม พริกไทยเข้าด้วยกันและคลุกกับหมู และเติมส่วนผสมอื่น คลุกและใช้ส้อมจิ้มเนื้อหมู หมักอย่างน้อย 1 ชั่วโมง วางบนตะแกรงต่ำและใส่ในเตาอบ เมื่อมีเสียงเตือน ให้พลิกแล้วกดปุ่มเริ่มทำงานหลังจากปรุงเสร็จ รับประทานกับข้าวเหนียว
30 หมูย่างปลาเค็ม	2-4 คน	ปลาอินทรีย์เค็ม 30-50 กรัม, หมูสับ 200 กรัม, กระเทียมสับ 2 ช้อนโต๊ะ, พริกขี้หนูสับละเอียด 1 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย ½ ช้อนชา, ผงปรุงรส 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำมันงา 1 ช้อนชา, หัวหอมแดงสับ ¼ ถ้วย, มะนาว 1 ลูก
		ผสมและคลุกส่วนผสมเข้าด้วยกัน ยกเว้นหัวหอมซอยและมะนาว คลุกให้เข้ากัน ปั้นเป็นก้อนหนา 1 ซม. วางบนถาดอบบนตะแกรงต่ำ วางอาหารในเตาอบ เมื่อมีเสียงเตือน ให้พลิกแล้วกดปุ่มเริ่มทำงานหลังจากปรุง เสิร์ฟพร้อมหัวหอมซอยและมะนาว

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
31 ข้าวหน้าหมูย่างซอสงา	2 คน	เนื้อหมูสันนอก 250 กรัม, น้ำตาลทรายแดง 2 ช้อนโต๊ะ, โชยุ 3 ช้อนโต๊ะ, มิริน 1½ ช้อนโต๊ะ, กระเทียมสับ ¼ ถ้วย, ขิงซอย ¼ ถ้วย, งาขาว 2 ช้อนโต๊ะ, ต้นหอมซอย 2 ช้อนโต๊ะ สำหรับโรยหน้า
		หั่นหมู เติมส่วนผสมสำหรับหมักเป็นเวลา 15 นาที วางบนตะแกรงต่ำและใส่ในเตาอบ เมื่อมีเสียงเตือนครั้งแรก ให้พลิกแล้วกดปุ่มเริ่มทำงานเมื่อมีเสียงเตือนครั้งที่สอง ให้นำออก ใส่ซอสหมักในเตาอบ และกดปุ่มเริ่มทำงาน หลังจากปรุง นำมารับประทานกับข้าว ราดด้วยน้ำหมักและต้นหอม
32 สเต๊กเนื้อเนยสมุนไพร	2 คน	เนื้อวัวสันนอก 400 กรัม, ไวน์แดง ¼ ถ้วย, พริกไทยอ่อน 1 ช้อนชา, เกลือ ½ ช้อนชา, น้ำมันมะกอก 1 ช้อนโต๊ะ, เห็ดเอริงงิหั่นบางๆ 1 ถ้วย, พริกหวานสามสี 1 ถ้วย, หั่นยาว **เฮิร์บบัตเตอร์** เนยจืด 3 ช้อนโต๊ะ, โรสแมรี่สด 1 ช้อนโต๊ะ, กระเทียมสับ ½ ช้อนโต๊ะ, เกลือ ¼ ช้อนชา
		ผสมเฮิร์บบัตเตอร์และใส่ตู้เย็น ทุบเนื้อ หรือใช้ส้อมจิ้มเพื่อให้เนื้อนุ่ม ตำพริกไทยสำหรับหมักเนื้อกับเกลือ พริกไทย ไวน์แดง น้ำมันมะกอก อย่างน้อย 1 ชั่วโมง ใส่ผักบนตะแกรงสูงและใส่ในเตาอบ เมื่อมีเสียงเตือนครั้งแรก ให้พลิกแล้วกดปุ่มเริ่มทำงานเมื่อมีเสียงเตือนครั้งที่สอง ให้นำออก ใส่เนื้อที่ผ่านการหมักในตะแกรงสูง และกดปุ่มเริ่มทำงาน เมื่อมีเสียงเตือนครั้งที่สาม ให้พลิกแล้วกดปุ่มเริ่มทำงานหลังจากปรุงเสร็จ วางเฮิร์บบัตเตอร์บนเนื้อที่ปรุงเสร็จ เสิร์ฟพร้อมผักอบ ※ เมื่อทาเนย ใช้เตาอบไมโครเวฟเป็นเวลา 30-60 วินาทีในโหมดไมโครเวฟ (900 วัตต์)
33 ไก่ห่อใบเตยย่าง	2-4 คน	เนื้อสะโพกไก่ 2 ชิ้น, ซอสหอยนางรม 1½ ช้อนโต๊ะ, ซีอิ๊วขาว 1½ ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล 1½ ช้อนโต๊ะ, พริกไทย 1 ช้อนชา, น้ำมันงา ½ ช้อนโต๊ะ, รากผักชี 1 ช้อนโต๊ะ, กระเทียมสับ 1 ช้อนโต๊ะ, ใบเตย 8-10 ใบ, น้ำมัน 2 ช้อนโต๊ะ
		หั่นเนื้อสะโพกไก่เป็นชิ้น และหมักด้วยส่วนผสมเป็นเวลา 1 ชั่วโมง ห่อด้วยใบเตย วางบนถาดอบและใส่ในเตาอบ เมื่อมีเสียงเตือน ให้พลิกแล้วกดปุ่มเริ่มทำงานเมื่อปรุงเสร็จ รับประทานกับซอสพริก

การใช้เตาอบ

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
34 ข้าวอบเผือก	2 คน	ข้าวสวยหอมมะลิ 2 ถ้วย, เนื้อหมูสันนอก 1 ถ้วย, กุนเชียง ½ ถ้วย, กระเทียมสับ 1 ช้อนโต๊ะ, เผือกหั่นลูกเต๋า ½ ถ้วย, แครอทหั่นลูกเต๋า 2 ช้อนโต๊ะ, ถั่วฝักยาว 1 ช้อนโต๊ะ, ข้าวโพด 1 ช้อนโต๊ะ, เห็ดหอม 5 ดอก, ซีอิ๊วขาว 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล 2 ช้อนชา, ซอสหอยนางรม 1 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย 1 ช้อนชา, น้ำมัน 2 ช้อนโต๊ะ
		ผสมกระเทียม เนื้อหมู กุนเชียงเข้ากับน้ำมัน วางอาหารในเตาอบ เมื่อได้ยินเสียงเตือน คนส่วนผสมที่เหลือเข้าด้วยกันและใส่เตาอบ กดปุ่มเริ่มทำงานหลังจากปรุงเสร็จ นำไปรับประทาน
35 กล้วยบวชชี	2 คน	กล้วยหั่นปอกเปลือก 250 กรัม, กะทิ 1 ถ้วย, น้ำตาลปี๊บ 100 กรัม, น้ำ 1½ ถ้วย, เกลือ ¼ ช้อนชา
		ผสมกะทิ น้ำ น้ำตาลปี๊บ และเกลือ คนให้เข้ากันจนละลาย เติมกล้วย วางอาหารในเตาอบ หลังจากปรุงเสร็จ นำไปรับประทาน
36 มันต้มขิง	2 คน	มันเทศปอกเปลือก 300 กรัม, ขิง 50 กรัม, น้ำตาล 150 กรัม, น้ำ 4 ถ้วย
		ปอกมัน ล้างและหั่นเป็นชิ้นขนาด 1"x1" ใส่ส่วนผสมทั้งหมดในเตาอบ หลังจากปรุงเสร็จ นำไปรับประทาน
37 น้ำนมข้าวกล้องร้อน	2-4 คน	ถั่วเหลืองแช่น้ำ 3 ถ้วย, ข้าวกล้องแช่น้ำ 1 ถ้วย, น้ำตาล ½ ถ้วย, เกลือ ¼ ช้อนชา, น้ำ 5 ถ้วย, ใบเตย 1 ใบ, ถั่วแดงหรือเจลลี่สำหรับรับประทานร่วมกัน
		แช่ถั่วเหลืองและข้าวกล้องในน้ำร้อนเป็นเวลา 3-5 ชั่วโมง ปั่นกับน้ำ 5 ถ้วยและกรองกาก เทลงในถ้วยที่ใส่ใบเตย น้ำตาล เกลือ ใส่ในเตาอบและหลังจากปรุงเสร็จ เสิร์ฟร้อยๆ กับถั่วแดงหรือธัญพืชอื่นๆ
38 ช็อกโกแลตร้อน	4 คน	นม 3 ถ้วย, น้ำตาล ½ ถ้วย, ผงโกโก้ 2–3 ช้อนโต๊ะ, อบเชยป่น ½ ช้อนโต๊ะ
		แบ่งนม 1 ถ้วยมาผสมกับส่วนผสมอื่น วางอาหารในเตาอบ เมื่อได้ยินเสียงเตือน เทนมส่วนที่เหลือและใส่ในเตาอบอีกครั้ง กดปุ่มเริ่มทำงานหลังจากปรุงเสร็จ รับประทานขณะยังร้อน
39 น้ำพันช์ตะไคร้	3-4 คน	ตะไคร้ 10 ต้น, น้ำสับปะรด ⅔ ถ้วย, ขิงฝานแว่น 4 แว่น, น้ำผึ้ง ¼ ถ้วย, น้ำ 3 ถ้วย
		ทุบตะไคร้และใส่ลงในน้ำในถ้วย วางอาหารในเตาอบ หลังจากปรุงเสร็จ ทิ้งไว้ให้เย็น ผสมกับส่วนผสมอื่นๆ รับประทานกับน้ำแข็ง

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
40 ชาสะระแหน่เลมอน	3-4 คน	ใบสะระแหน่ 1 ถ้วย, น้ำตาลทรายแดง ⅓ ถ้วย, น้ำมะนาว 2 ช้อนโต๊ะ และมะนาวเป็นชิ้น, น้ำ 4 ถ้วย
		ใส่ใบสะระแหน่และน้ำในถ้วย ใส่ในเตาอบ และหลังจากปรุงเสร็จ ผสมน้ำตาลทรายแดงและน้ำมะนาว รับประทานขณะร้อน

การใช้เตาอบ

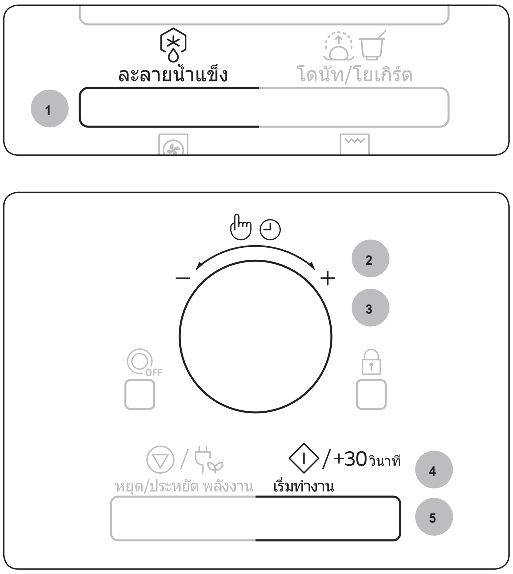
การใช้เตาอบ

การใช้คุณสมบัติละลายน้ำแข็ง

คุณสมบัติ**ละลายน้ำแข็ง**ช่วยให้คุณละลายเนื้อ ไก่ ปลา ขนมปัง เค้ก หรือผลไม้ที่แช่แข็งไว้ได้ เวลาและระดับพลังงานจะถูกกำหนดโดยอัตโนมัติ คุณเพียงแต่เลือกโปรแกรมและน้ำหนักเท่านั้น

หมายเหตุ

โปรดใช้ภาชนะที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น



เปิดประตู วางอาหารแช่แข็งบนภาชนะเซรามิกไว้บนส่วนกลางของจานหมุน ปิดประตู

1. กดปุ่ม**ละลายน้ำแข็ง**
2. เลือกประเภทของอาหารที่ปรุง ด้วยการหมุน**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น** โปรดดูตารางในหน้าถัดไป เพื่อดูคำอธิบายการตั้งค่าต่างๆ ที่ตั้งโปรแกรมไว้แล้ว ในขั้นตอนนี้ ให้กด**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น** เพื่อเลือกประเภทอาหาร
3. เลือกปริมาณอาหารด้วยการหมุน**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น**
4. กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**

   <u>ผลลัพธ์:</u>
   - การละลายน้ำแข็งจะเริ่มขึ้น
   - ในการละลายน้ำแข็ง เตาอบจะส่งเสียงเตือนให้ทราบว่าคุณต้องกลับอาหาร
5. กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที** อีกครั้ง เพื่อละลายน้ำแข็งจนเสร็จ

   <u>ผลลัพธ์:</u> และเมื่อเสร็จแล้ว

   1) เตาอบจะส่งเสียงเตือน 4 ครั้ง

   2) เตาอบจะส่งเสียงเตือนสิ้นสุดการทำงาน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)

   3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏอีกครั้ง

คำแนะนำสำหรับการละลายน้ำแข็ง

ตารางต่อไปนี้เป็นการตั้งโปรแกรม**ละลายน้ำแข็ง**ต่างๆ รวมทั้งปริมาณและคำแนะนำที่เหมาะสม โปรดนำบรรจุภัณฑ์ออกจากอาหารก่อนที่จะละลายน้ำแข็ง วางเนื้อ เป็ดไก่ และปลาในจานแก้วหรือกระเบื้องก้นแบน จัดวางขนมปังและเค้กและผลไม้บนกระดาษซับมัน

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
1 เนื้อวัว	200-1500 กรัม	หุ้มส่วนขอบด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเนื้อเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับเนื้อ แกะ หมู สเต็ค เนื้อเป็นชิ้น เนื้อสับ พักอาหารเป็นเวลา 20-60 นาที
2 เนื้อไก่	200-1500 กรัม	หุ้มขาและปลายปีกด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับอาหารเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับไก่ทั้งตัว หรือไก่ที่หั่นเป็นชิ้น พักอาหารเป็นเวลา 20-60 นาที
3 เนื้อปลา	200-1500 กรัม	หุ้มส่วนหางของปลาที่ยังไม่หั่นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับอาหารเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับปลาทั้งตัว หรือปลาชิ้น พักอาหารเป็นเวลา 20-60 นาที
4 ขนมปัง	125-1000 กรัม	วางขนมปังแนวนอนบนกระดาษอเนกประสงค์และกลับด้านเมื่อมีเสียงเตือน วางเค้กบนจานกระเบื้อง และพลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงสัญญาณจากเตาอบ (เตาอบจะทำงานต่อไป และจะหยุดเมื่อคุณเปิดประตู) โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับขนมปังทุกประเภท ไม่ว่าจะเป็นแบบตัดหรือทั้งก้อน เช่นเดียวกับขนมปังก้อนและแท่งแบบฝรั่งเศส วางก้อนขนมปังเป็นวงกลม โปรแกรมนี้เหมาะกับยีสต์เค้ก บิสกิต ชีสเค้ก และพัฟทุกประเภท แต่ไม่เหมาะสำหรับขนมพาสทรีแบบชอตหรือครัสต์ เค้กผลไม้หรือครีม รวมทั้งเค้กราดช็อกโกแลต พักอาหารเป็นเวลา 10-60 นาที
5 ผลไม้	100-600 กรัม	วางผลไม้ให้เสมอกันในจานแก้วก้นแบน โปรแกรมนี้เหมาะกับผลไม้ทุกประเภท พักอาหารเป็นเวลา 5-20 นาที

การใช้เตาอบ

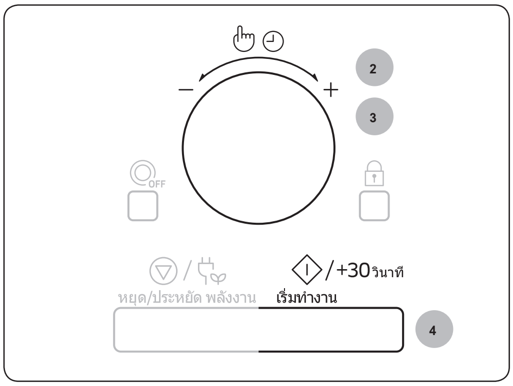
การใช้คุณสมบัติโดนัท/โยเกิร์ต

คุณสมบัติ**โดนัท/โยเกิร์ต** 5 แบบ ประกอบด้วยเวลาในการปรุงอาหารที่กำหนดไว้แล้ว โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก คุณสามารถปรับประเภทแป้งโดว์/โยเกิร์ตได้ด้วยการหมุน**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น** หลังจากกดปุ่ม**โดนัท/โยเกิร์ต**

ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู



1. กดปุ่ม**โดนัท/โยเกิร์ต**



2. เลือกแป้งโดว์หรือโยเกิร์ต แล้วกด**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น**
   1) หมักแป้งขนมปัง
   2) โยเกิร์ต
3. เลือกประเภทของอาหารที่ปรุง ด้วยการหมุน**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น** คุณต้องเลือกจำนวนที่คุณต้องการใช้ในการปรุงอาหาร ด้วยการหมุน**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น**
   โปรดดูตารางในหน้าถัดไป เพื่อดูคำอธิบายการตั้งค่าต่างๆ ที่ตั้งโปรแกรมไว้แล้ว ในขั้นตอนนี้ ให้กด**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น** เพื่อเลือกประเภทอาหาร
4. กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**

ข้อมูลสำคัญ

จานหมุนจะไม่ทำงานในระหว่างการทำโยเกิร์ต

คำแนะนำสำหรับคุณสมบัติโดนัท/โยเกิร์ต

ตารางต่อไปนี้จะแสดงวิธีใช้โปรแกรมอัตโนมัติสำหรับการทำแป้งยีสต์ให้ขึ้นหรือการเตรียมโยเกิร์ต

1. หมักแป้งขนมปัง

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
1-1 แป้งพิซซ่า	300-500 กรัม	วางแป้งบนชามขนาดพอเหมาะและตั้งบนตะแกรงต่ำ ปิดด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม
1-2 แป้งเค้ก	500-800 กรัม	วางแป้งบนชามขนาดพอเหมาะและตั้งบนตะแกรงต่ำ ปิดด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม
1-3 แป้งขนมปัง	600-900 กรัม	วางแป้งบนชามขนาดพอเหมาะและตั้งบนตะแกรงต่ำ ปิดด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม

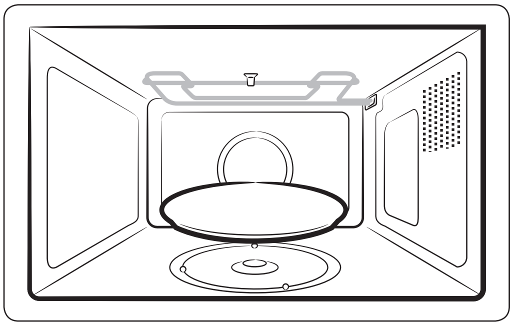
2. โยเกิร์ต

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
2-1 ถ้วยเล็ก	500 กรัม	แบ่งโยเกิร์ตธรรมชาติ 150 กรัมลงในถ้วยเซรามิค 5 ถ้วยหรือโถแก้วขนาดเล็กให้เท่าๆ กัน (30 กรัมต่อถ้วย) เติมนม 100 มล. ในแต่ละถ้วย ใช้นมชนิดสเตอริไลซ์ (อุณหภูมิห้อง; ไขมัน 3.5 %) ปิดถ้วยแต่ละใบด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟและตั้งเป็นวงกลมบนจานหมุน หลังจากเสร็จแล้ว ให้เก็บไว้ในตู้เย็นเป็นเวลา 6 ชั่วโมง สำหรับครั้งแรก เราขอแนะนำให้ใช้เชื้อแบคทีเรียโยเกิร์ตแบบแห้ง
2-2 ถ้วยใหญ่	500 กรัม	ผสมโยเกิร์ตธรรมชาติ 150 กรัมกับนมชนิดสเตอริไลซ์ 500 มล. (อุณหภูมิห้อง; ไขมัน 3.5 %) เทลงในชามแก้วขนาดใหญ่ให้เสมอกัน ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟและตั้งบนจานหมุน หลังจากเสร็จแล้ว ให้เก็บไว้ในตู้เย็นเป็นเวลา 6 ชั่วโมง สำหรับครั้งแรก เราขอแนะนำให้ใช้เชื้อแบคทีเรียโยเกิร์ตแบบแห้ง

การใช้เตาอบ

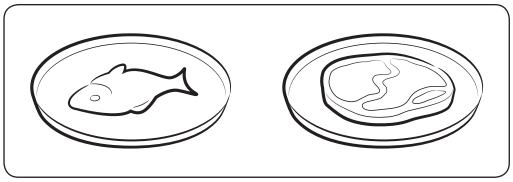
การใช้จานอบเกรียม

คุณสามารถใช้จานอบเกรียมนี้เพื่อทำให้อาหารเหลืองเกรียม ไม่เพียงเฉพาะด้านบน แต่ยังรวมถึงด้านล่างของอาหารที่กรอบเหลืองด้วยอุณหภูมิของจานอบเกรียม คุณสามารถอบอาหารหลากหลายชนิดด้วยจานอบเกรียมนี้ ดังที่จะแสดงในตาราง (ดูหน้าถัดไป) จานอบเกรียมนี้ยังใช้ได้กับเบคอน ไข่ ไส้กรอก อีกด้วย

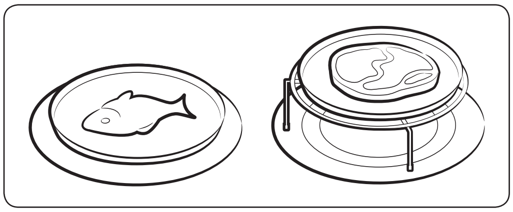


1. วางจานอบเกรียมไว้บนจานหมุน และอุ่นด้วยไมโครเวฟ + ย่าง ความร้อนสูงสุด [600 วัตต์ + ย่าง] ตามเวลาและคำแนะนำที่แสดงในตาราง

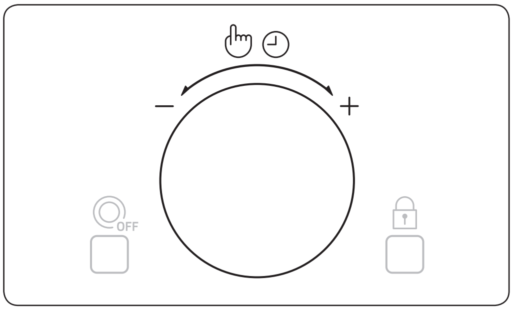
2. ทาน้ำมันบนจาน ถ้าคุณต้องการทำอาหารเช่นเบคอนและไข่ดาว เพื่อให้อาหารสุกเกรียมน่ารับประทาน



3. วางอาหารบนจานอบเกรียม



4. วางจานอบเกรียมไว้บนตะแกรงโลหะ (หรือจานหมุน) ในไมโครเวฟ



5. เลือกเวลาและระดับพลังงานในการปรุงอาหาร (โปรดดูตารางที่ด้านข้าง)

ข้อมูลสำคัญ

โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนเสมอเมื่อจับจานสำหรับอบเกรียม เนื่องจากจานนี้จะร้อนจัด

หมายเหตุ

โปรดทราบว่าจานอบเกรียมนี้มีชั้นของเทฟล่อน ซึ่งจะไม่ทนต่อการขูดขีด โปรดอย่าใช้ของมีคมเช่นมีดเพื่อตัดอาหารบนจานอบเกรียม

ข้อมูลสำคัญ

โปรดอย่าวางภาชนะที่ไม่ทนความร้อนบนจานอบเกรียม

ข้อมูลสำคัญ

ห้ามวางจานอบเกรียมโดยไม่ใช้จานหมุนเด็ดขาด

หมายเหตุ

ทำความสะอาดจานอบเกรียมด้วยน้ำอุ่นและน้ำยาล้างจาน จากนั้นล้างออกด้วยน้ำสะอาด

หมายเหตุ

ห้ามใช้แปรงขัดหรือฟองน้ำที่แข็งหยาบเกินไป เนื่องจากจะทำให้ผิวหน้าของจานเสียหาย

ข้อมูลสำคัญ

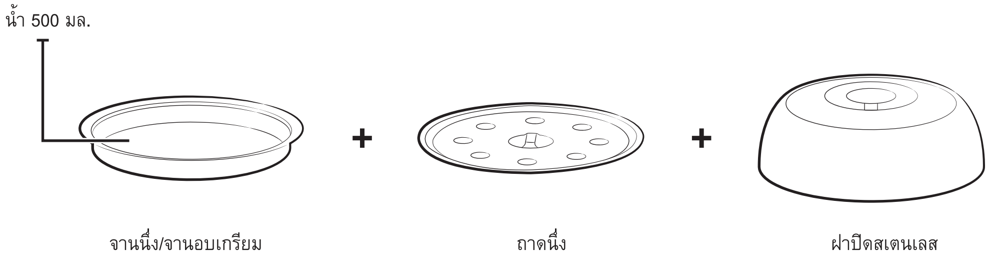
โปรดทราบว่าจานอบเกรียมไม่สามารถใช้ในเครื่องล้างจานได้

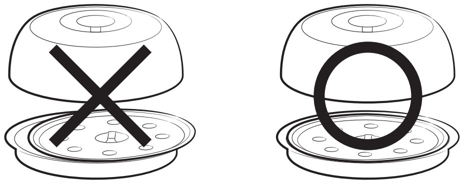
การใช้โหมดปรุงอาหารด้วยไอน้ำแบบกำหนดเอง

คุณสามารถใช้การปรุงด้วยไอน้ำกับถาดนึ่งโดยอ้างอิงตารางการปรุงด้วยถาดนึ่งในหน้าถัดไป ขั้นตอนต่อไปนี้กล่าวถึงการปรุงอาหารด้วยไอน้ำแบบกำหนดเอง โปรดตรวจสอบการตั้งค่าการอบอาหารทุกครั้ง ก่อนที่จะปล่อยให้เตาอบทำงานตามลำพัง

ขั้นแรก ให้วางถาดนึ่งโปรสตีมเมอร์ (ใส่อาหาร) ที่กึ่งกลางจานหมุน

จากนั้น ปิดประตู

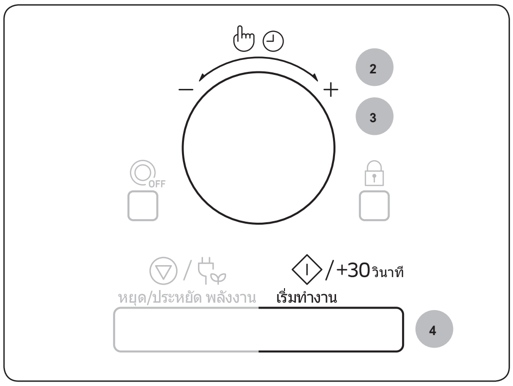




การใช้เตาอบ



1. กดปุ่ม**ไมโครเวฟ**
   ผลลัพธ์: จอแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์ 900 วัตต์ (กำลังไฟสูงสุด):



2. กด**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น** เมื่อเลือก 900 วัตต์ (ถ้ากำลังไฟไม่ใช่ 900 วัตต์ ให้ตั้งค่าเป็น 900 วัตต์ โดยหมุน **ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น** อีกครั้งจนกระทั่งเครื่องแสดงกำลังไฟที่ถูกต้อง)
3. ตั้งค่าเวลาปรุงอาหารโดยหมุน**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น** ตามต้องการ ตั้งค่าเวลาในการปรุงอาหารตามเวลาปรุงอาหารในคู่มือการปรุงอาหารด้วยไอน้ำด้วยตนเองในหน้าถัดไป
4. กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**
   ผลลัพธ์: ไฟของเตาอบจะสว่างขึ้น และจานหมุนจะเริ่มหมุน
   1) เตาอบจะเริ่มต้นการอบอาหาร เมื่อเสร็จแล้วก็จะส่งสัญญาณเตือน 4 ครั้ง
   2) เตาอบจะส่งเสียงเตือนสิ้นสุดการทำงาน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)
   3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏอีกครั้ง

⚠ **ข้อควรระวัง**

- ห้ามใช้อุปกรณ์นึ่งอาหารนี้กับผลิตภัณฑ์ในรุ่นอื่น เพราะอาจทำให้เกิดไฟติดหรือความเสียหายกับเตาไมโครเวฟ
- ห้ามใช้โถนึ่งโดยไม่มีน้ำหรืออาหารภายใน เมื่อใช้โปรสตีมเมอร์ โปรดรินน้ำอย่างน้อย 500 มล. ก่อนการใช้ หากน้ำมีปริมาณน้อยกว่า 500 มล. อาจทำให้การปรุงอาหารไม่สมบูรณ์ หรืออาจทำให้เกิดไฟติดหรือความเสียหายร้ายแรงต่อผลิตภัณฑ์
- โปรดใช้ความระมัดระวังขณะที่นำภาชนะออกจากภายในถาดนึ่งโปรสตีมเมอร์หลังจากปรุงอาหารเสร็จแล้ว เนื่องจากจะมีความร้อนสูง
- โปรดใส่ฝาของโปรสตีมเมอร์เพื่อให้พอดีกับจานนึ่ง/จานอบเกรียม หากไม่ได้ใช้ฝาครอบและจานสำหรับนึ่งตามที่ระบุในคู่มือ ไข่หรือลูกเกาลัดอาจแตกหรือระเบิดได้

หมายเหตุ

วิธีทำความสะอาดจานรองนึ่ง/จานอบเกรียม

ทำความสะอาดจานรองนึ่ง/จานอบเกรียมด้วยน้ำอุ่นและน้ำยาล้างจาน จากนั้นล้างออกด้วยน้ำสะอาด

หมายเหตุ

ห้ามใช้แปรงขัดหรือฟองน้ำที่แข็งหยาบเกินไป เนื่องจากจะทำให้ผิวหน้าของจานเสียหาย

หมายเหตุ

โปรดทราบ

จานรองนึ่ง/จานอบเกรียมนั้นไม่เหมาะกับเครื่องล้างจานอัตโนมัติ

เทน้ำ 500 มล. ในจานรองของโปรสตีมเมอร์ ใส่จานในถาด ใส่อาหารในจานและปิดด้วยฝาสเตนเลส วางโปรสตีมเมอร์บนจานหมุน เวลาในการทำอาหารขึ้นอยู่กับขนาด ความหนา และประเภทของอาหาร เมื่อนึ่งอาหารที่เป็นชิ้นหรือแว่นขนาดเล็ก ให้ลดเวลาลง กรณีที่นึ่งอาหารที่เป็นชิ้นขนาดใหญ่ คุณสามารถเพิ่มเวลาได้ ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการนึ่งตามแผนผังต่อไปนี้

อาหารสด	ส่วน (กรัม)	น้ำเย็น (มล.)	พลังงาน (วัตต์)	เวลา (นาที)	คำแนะนำ
บร็อคโคลี่เป็นช่อ	400	500	900	12-18	ล้างทำความสะอาด หั่นออกเป็นขนาดเท่าๆ กัน วางช่อผักบนถาดนึ่งให้เสมอกัน
แครอท	400	500	900	15-20	ล้างทำความสะอาดแครอท และฝานออกเป็นชิ้นๆ วางชิ้นแครอทบนถาดนึ่ง
ดอกกะหล่ำทั้งหัว	600	500	900	20-25	ทำความสะอาดดอกกะหล่ำทั้งหัว และวางบนถาดนึ่ง
ข้าวโพดทั้งฝัก	400 (2 ชิ้น)	500	900	23-28	ล้างและทำความสะอาดฝักข้าวโพด วางข้าวโพดเคียงข้างกันบนถาดนึ่ง
ซูกินี	400	500	900	10-15	ล้างฟักทองน้ำเต้าและฝานออกเป็นชิ้นเท่าๆ กัน วางให้เสมอกันบนถาดนึ่ง
ผักรวมแช่แข็ง	400	500	900	18-23	วางผักรวมแช่แข็ง (-18 °C) เช่น บร็อคโคลี่ ดอกกะหล่ำ ชิ้นแครอท บนถาดนึ่งให้เสมอกัน
มันฝรั่ง (เล็ก)	500	500	900	25-30	ล้างทำความสะอาดมันฝรั่ง และใช้ส้อมเจาะเปลือก วางมันฝรั่งทั้งลูกบนถาดนึ่งให้เสมอกัน

การใช้เตาอบ

อาหารสด	ส่วน (กรัม)	น้ำเย็น (มล.)	พลังงาน (วัตต์)	เวลา (นาที)	คำแนะนำ
แอปเปิล	800 (4 ลูก)	500	900	15-20	ล้างและคว้านแกนแอปเปิลออก วางเรียงแอปเปิลตั้งขึ้นในถาดนึ่ง
ไข่	4-6 ฟอง	500	900	15-20	เจาะไข่สด 4-6 ฟอง (ขนาดกลาง) และวางไว้ในช่องเล็กๆ ของถาดนึ่ง หลังจากนึ่ง ให้พักอาหารโดยปิดฝาไว้ 2-5 นาที
กุ้งกุลาดำ	250 (5-6 ชิ้น)	500	900	10-15	เติมน้ำมะนาว 1-2 ช้อนโต๊ะในกุ้งกุลาดำ จากนั้นวางบนถาดนึ่งให้เสมอกัน
ชิ้นเนื้อปลา (ปลาค้อด, โรสฟิช)	500 (2-3 ชิ้น)	500	900	12-17	เติมน้ำมะนาว 1-2 ช้อนโต๊ะในเนื้อปลา และใส่สมุนไพรและเครื่องเทศ (เช่น โรสแมรี) จากนั้นวางบนถาดนึ่งให้เสมอกัน
เนื้ออกไก่	400 (2 ชิ้น)	500	900	20-25	ล้างทำความสะอาดเนื้ออกไก่ วางเรียงเนื้อไก่ในถาดนึ่ง

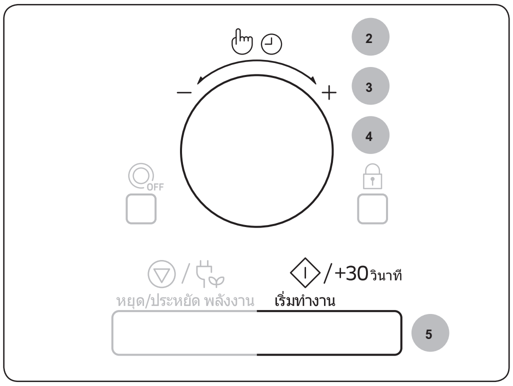
อบ

การอบด้วยความร้อนช่วยให้คุณสามารถอบอาหารในลักษณะเดียวกับในเตาอบธรรมดา โดยไม่มีการใช้พลังไมโครเวฟ คุณสามารถกำหนดอุณหภูมิได้ตามต้องการตั้งแต่ 40 °C ถึง 200 °C และสามารถตั้งเวลาได้สูงสุด 60 นาที

- โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด
- คุณสามารถใช้ตะแกรงต่ำเพื่อให้อาหารสุกยิ่งขึ้น และเหลืองน่ารับประทาน

ให้ขดลวดความร้อนอยู่ในตำแหน่งแนวนอน เปิดประตูเตาอบและวางภาชนะบนตะแกรงต่ำ และนำไปวางบนจานหมุน





1. กดปุ่ม**อบ**

   ผลลัพธ์: หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:

   (อบด้วยความร้อน)

   180 °C (อุณหภูมิ)

2. ตั้งอุณหภูมิโดยหมุน**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น**

   (อุณหภูมิ : 40~200 °C, ช่วงเวลา 10 °C)

   - ถ้าไม่ตั้งค่าอุณหภูมิภายใน 5 วินาที เครื่องจะเปลี่ยนเป็นขั้นตอนการตั้งค่าเวลาปรุงอาหารโดยอัตโนมัติ

3. กด**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น**

4. ตั้งค่าเวลาปรุงอาหารโดยหมุน**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น**

   (ถ้าต้องการอุ่นเตาอบ ให้เลือก “ : 0”)

5. กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**

   ผลลัพธ์: การอบจะเริ่มต้น และเมื่อเสร็จแล้ว

   1) เตาอบจะส่งเสียงเตือน 4 ครั้ง

   2) เตาอบจะส่งเสียงเตือนสิ้นสุดการทำงาน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)

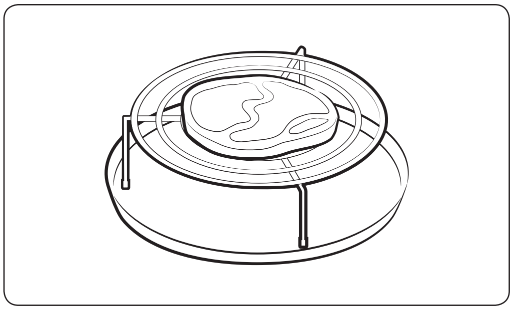
   3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏอีกครั้ง

การใช้เตาอบ

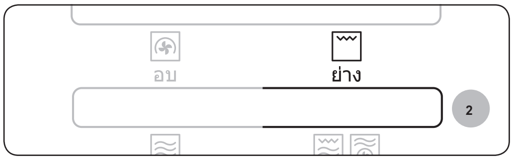
การย่าง

การย่างช่วยให้คุณอุ่นและทำให้อาหารเกรียมได้อย่างรวดเร็ว โดยไม่ต้องใช้ไมโครเวฟ

- โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด
- คุณสามารถใช้ตะแกรงสูงเพื่อให้อาหารสุกยิ่งขึ้น และเหลืองน่ารับประทาน



1. เปิดประตูเตาอบและวางภาชนะบนตะแกรง

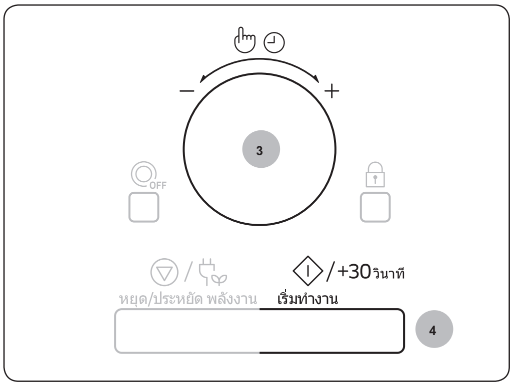


2. กดปุ่ม**ย่าง**

<u>**ผลลัพธ์:**</u> หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:

(โหมดการย่าง)

- คุณไม่สามารถกำหนดอุณหภูมิสำหรับการย่าง



3. ตั้งค่าเวลาย่างโดยหมุน**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น**

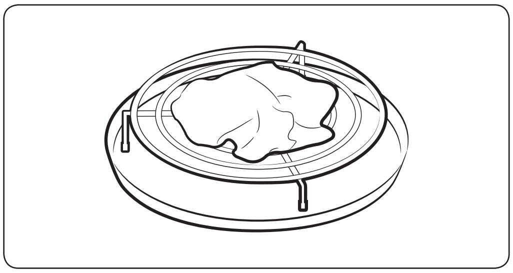
- เวลาย่างสูงสุดคือ 60 นาที

4. กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**

<u>**ผลลัพธ์:**</u> เริ่มต้นการย่าง และเมื่อเสร็จแล้ว

1) เตาอบจะส่งเสียงเตือน 4 ครั้ง
2) เตาอบจะส่งเสียงเตือนสิ้นสุดการทำงาน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)
3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏอีกครั้ง

การเลือกอุปกรณ์เสริม



การอบด้วยความร้อนแบบเดิมจำเป็นต้องใช้ภาชนะที่เหมาะสม คุณควรใช้เฉพาะภาชนะที่ใช้ในเตาอบธรรมดาเท่านั้น

ภาชนะที่เหมาะสำหรับไมโครเวฟมักจะไม่เหมาะกับการอบด้วยความร้อน โปรดอย่าใช้ภาชนะหรือจานพลาสติก ถ้วยกระดาษ กระดาษเช็ดปาก เป็นต้น

หากคุณต้องการเลือกการอบแบบผสม (ไมโครเวฟและย่างหรืออบ) โปรดใช้ภาชนะที่เหมาะสำหรับเตาไมโครเวฟและเตาอบเท่านั้น

ข้อมูลสำคัญ

โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับภาชนะหรือเครื่องใช้ที่เหมาะสมในคู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหารที่หน้า 67-68

การใช้ไมโครเวฟร่วมกับการย่าง

คุณสามารถใช้ไมโครเวฟร่วมกับการย่าง เพื่อให้อาหารสุกเร็ว และเหลืองเกรียมในขณะเดียวกัน

ข้อมูลสำคัญ

โปรดใช้ภาชนะและเครื่องครัวที่ใช้กับไมโครเวฟและเตาอบ จานแก้วหรือกระเบื้องจะเหมาะสมที่สุด เนื่องจากจะช่วยให้ไมโครเวฟเข้าสู่อาหารทั่วถึงกัน

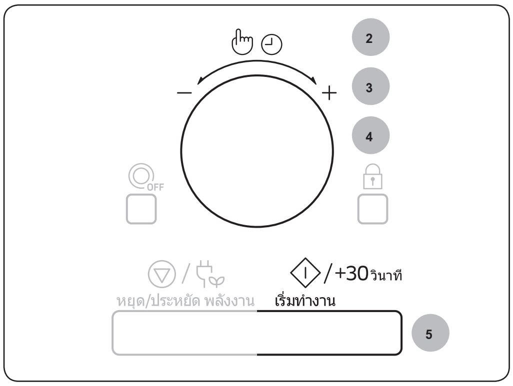
ข้อมูลสำคัญ

โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด
คุณสามารถใช้ตะแกรงสูงเพื่อให้อาหารสุกยิ่งขึ้น และเหลืองน่ารับประทาน

การใช้เตาอบ

เปิดประตู วางอาหารบนตะแกรงที่เหมาะกับอาหารที่จะปรุง วางตะแกรงบนจานหมุน ปิดประตู





1. กดปุ่ม**ใช้งานแบบรวม**

<u>ผลลัพธ์:</u> หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:

Cb - 1 (ไมโครเวฟ + ย่าง)

2. ทำให้จอแสดงผลแสดง Cb-1 แล้วกด**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น**

<u>ผลลัพธ์:</u> หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:

(โหมดการใช้ไมโครเวฟผสมระบบย่าง)

600 วัตต์ (กำลังไฟฟ้า)

3. เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสม โดยหมุน**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น**จนกว่าจอจะแสดงกำลังไฟที่ต้องการ (600, 450, 300 วัตต์) ในขั้นตอนนี้ ให้กด**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น**เพื่อตั้งค่าระดับพลังงาน

- คุณไม่สามารถกำหนดอุณหภูมิสำหรับการย่าง
- ถ้าไม่ตั้งค่าอุณหภูมิภายใน 5 วินาที เครื่องจะเปลี่ยนเป็นขั้นตอนการตั้งค่าเวลาปรุงอาหารโดยอัตโนมัติ

4. ตั้งค่าเวลาปรุงอาหารโดยหมุน**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น**

- เวลาอบสูงสุดคือ 60 นาที

5. กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**

<u>ผลลัพธ์:</u> การอบแบบผสมจะเริ่มต้น และเมื่อเสร็จแล้ว

1) เตาอบจะส่งเสียงเตือน 4 ครั้ง

2) เตาอบจะส่งเสียงเตือนสิ้นสุดการทำงาน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)

3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏอีกครั้ง

การใช้ไมโครเวฟผสมการอบ

การอบแบบผสมใช้ทั้งพลังงานไมโครเวฟและพลังงานความร้อน คุณไม่จำเป็นต้องอุ่นเตาอบให้ร้อน เนื่องจากเตาอบสามารถใช้พลังงานไมโครเวฟได้ทันที

คุณสามารถปรุงอาหารหลายประเภทโดยใช้การอบแบบผสม โดยเฉพาะอย่างยิ่ง:

- เนื้อและไก่อบ
- พายและเค้ก
- อาหารไข่และชีส

ข้อมูลสำคัญ

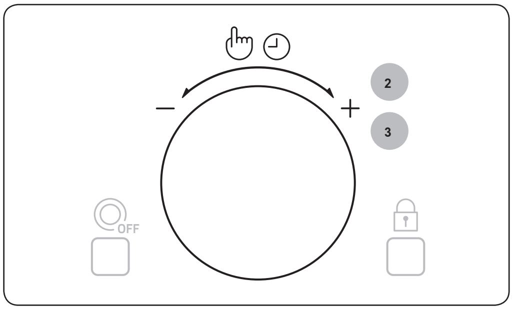
โปรดใช้ภาชนะและเครื่องครัวที่ใช้กับไมโครเวฟและเตาอบ จานแก้วหรือกระเบื้องจะเหมาะสมที่สุด เนื่องจากจะช่วยให้ไมโครเวฟเข้าสู่อาหารทั่วถึงกัน

ข้อมูลสำคัญ

โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด คุณสามารถใช้ตะแกรงต่ำเพื่อให้อาหารสุกยิ่งขึ้น และเหลืองน่ารับประทาน

เปิดประตู วางอาหารบนจานหมุน หรือใช้ตะแกรงแบบต่ำซึ่งต้องนำไปวางบนจานหมุนอีกที ปิดประตู ขดลวดความร้อนจะต้องอยู่ในแนวนอน



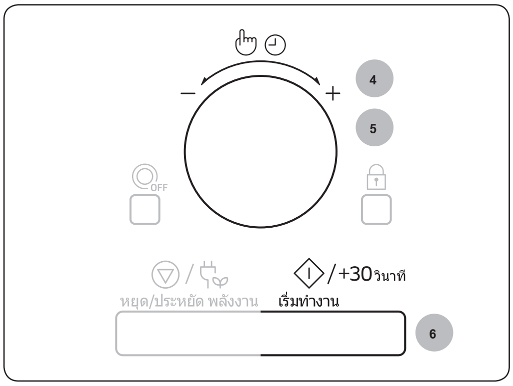


1. กดปุ่ม**ใช้งานแบบรวม**

   ผลลัพธ์: หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:

   Cb - 1 (ไมโครเวฟ + ย่าง)

2. ทำให้จอแสดงผลแสดง Cb-2 (ไมโครเวฟ + อบ) ด้วยการหมุน**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น** แล้วกด**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น**
3. เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสม โดยหมุน**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น**จนกว่าจอจะแสดงกำลังไฟที่ต้องการ (600, 450, 300, 180, 100 วัตต์)
   ในขั้นตอนนี้ ให้กด**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น**เพื่อตั้งค่าระดับพลังงาน
   - ถ้าไม่ตั้งค่าระดับพลังงานภายใน 5 วินาที เครื่องจะเปลี่ยนเป็นขั้นตอนการตั้งค่าเวลาปรุงอาหารโดยอัตโนมัติ
     (เริ่มต้น: 180 °C)



4. เลือกอุณหภูมิที่เหมาะสมโดยหมุน**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น** (อุณหภูมิ : 200~40 °C) ในขั้นตอนนี้ ให้กด**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น**เพื่อตั้งค่าระดับพลังงาน

- ถ้าไม่ตั้งค่าอุณหภูมิภายใน 5 วินาที เครื่องจะเปลี่ยนเป็นขั้นตอนการตั้งค่าเวลาปรุงอาหารโดยอัตโนมัติ

ผลลัพธ์: หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:

	(โหมดไมโครเวฟผสมการอบ)
600 วัตต์	(กำลังไฟฟ้า)
180 °C	(อุณหภูมิ)

5. ตั้งค่าเวลาปรุงอาหารโดยหมุน**ปุ่มเลือกหลายฟังก์ชั่น**

- เวลาอบสูงสุดคือ 60 นาที

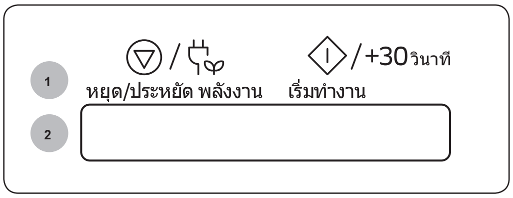
6. กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**

ผลลัพธ์: การอบแบบผสมจะเริ่มต้น เตาอบจะเพิ่มความร้อนจนถึงระดับที่ต้องการ และจากนั้นจะอบด้วยไมโครเวฟจนหมดเวลาอบที่ตั้งไว้ และเมื่อเสร็จแล้ว

1) เตาอบจะส่งเสียงเตือน 4 ครั้ง
2) เตาอบจะส่งเสียงเตือนสิ้นสุดการทำงาน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)
3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏอีกครั้ง

การปิดเสียงเตือน

คุณสามารถปิดเสียงเตือนของเตาอบได้ตามต้องการ



1. กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**และปุ่ม**หยุด/ประหยัด พลังงาน**พร้อมกัน

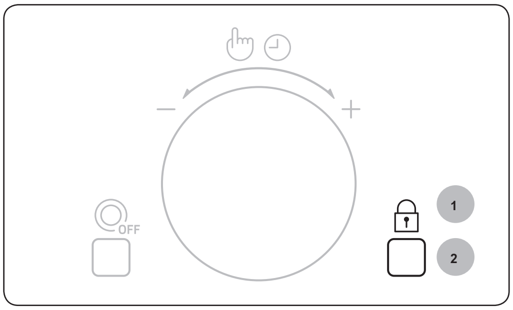
   <u>ผลลัพธ์:</u> เตาอบจะไม่ส่งเสียงเตือนเมื่อจบการทำงาน

2. ในการเปิดเสียงเตือนอีกครั้ง ให้กดปุ่ม**เริ่มทำงาน/+30วินาที**และปุ่ม**หยุด/ประหยัด พลังงาน**พร้อมกันอีกครั้ง

   <u>ผลลัพธ์:</u> เตาอบจะกลับมาทำงานตามปกติ

การใช้ฟังก์ชั่นล็อคป้องกันเด็ก

เตาไมโครเวฟของคุณมีโปรแกรมป้องกันเพื่อความปลอดภัยของเด็ก ซึ่งจะ “ล็อค” เตาอบไม่ให้เด็กหรือบุคคลที่ไม่คุ้นเคยสามารถใช้เตาอบได้



1. กดปุ่ม**ล็อคป้องกันเด็ก**เป็นเวลา 3 วินาที

   <u>ผลลัพธ์:</u>

   - เตาอบจะถูกล็อค (ไม่สามารถเลือกฟังก์ชั่นใดได้)
   - จอแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์ “L”

2. หากต้องการปลดล็อคเตาอบ ให้กดปุ่ม**ล็อคป้องกันเด็ก**เป็นเวลา 3 วินาที

   <u>ผลลัพธ์:</u> คุณจะสามารถใช้เตาอบได้ตามปกติ

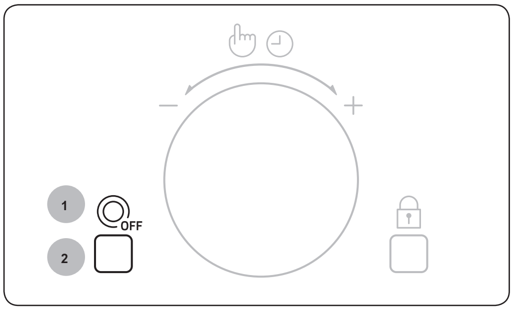
การใช้เตาอบ

การใช้คุณสมบัติเปิด/ปิดจานหมุน

ปุ่ม**เปิด/ปิดจานหมุน**ช่วยให้คุณสามารถใช้จานที่มีขนาดใหญ่เต็มเตา โดยหยุดการทำงานของจานหมุน (เฉพาะการปรุงอาหารด้วยตนเองเท่านั้น)

ข้อมูลสำคัญ

ผลการปรุงอาหารในกรณีนี้อาจไม่ดีเท่าที่ควร เนื่องจากทำได้ไม่ทั่วถึงดี ขอแนะนำให้คุณหมุนจานเองขณะที่ปรุงอาหารไปได้ครึ่งหนึ่ง



คำเตือน

ห้ามอบจานหมุนเปล่า ๆ โดยที่ไม่มีอาหารในเตา

สาเหตุ: อาจทำให้เกิดไฟไหม้ หรือความเสียหายกับตัวเครื่อง

1. กดปุ่ม**เปิด/ปิดจานหมุน**ในระหว่างตั้งค่าฟังก์ชั่นไมโครเวฟ ย่าง อบ อุ่น และอุ่นและย่าง
   - ไม่สามารถใช้งานได้กับฟังก์ชั่นที่ตั้งโปรแกรมไว้ล่วงหน้าหรือก่อนกดปุ่มไมโครเวฟ, ย่าง, อบ, อุ่นและใช้งานแบบรวม

   <u>ผลลัพธ์:</u> **สัญลักษณะเปิด/ปิดจานหมุน**จะปรากฏบนจอแสดงผล จานหมุนจะไม่หมุนในระหว่างการอบ

   OFF (โหมดปิดจานหมุน)

2. ในการใช้งานจานหมุนเช่นเดิม ให้กดปุ่ม**เปิด/ปิดจานหมุน**อีกครั้ง

   <u>ผลลัพธ์:</u> **สัญลักษณะเปิด/ปิดจานหมุน**จะหายไปจากจอแสดงผล จานหมุนจะเริ่มหมุน

หมายเหตุ

ปุ่ม**เปิด/ปิดจานหมุน**จะสามารถใช้ได้เฉพาะในระหว่างการอบเท่านั้น

คู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหาร

ในการอบอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ คลื่นไมโครเวฟจะต้องสามารถแทรกเข้าสู่อาหาร โดยไม่มีการสะท้อนหรือดูดซับโดยภาชนะ

คุณจึงควรเลือกใช้อุปกรณ์อย่างรอบคอบ คุณควรเลือกภาชนะที่มีข้อความหรือเครื่องหมายว่าใช้กับไมโครเวฟได้

ตารางต่อไปนี้แสดงอุปกรณ์การทำอาหารประเภทต่างๆ และระบุว่าจะสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้หรือไม่ และอย่างไร

อุปกรณ์	ใช้กับไมโครเวฟได้	ความคิดเห็น
ฟอยล์อะลูมิเนียม	✓✗	สามารถใช้จำนวนเล็กน้อย เพื่อป้องกันส่วนที่ไม่ต้องการให้สุกเกินไป อาจมีประกายไฟ ถ้าฟอยล์อยู่ใกล้กับผนังของเตาอบมากเกินไป หรือใช้ฟอยล์มากเกินไป
จานอบเกรียม	✓	ห้ามอุ่นให้ร้อนเกิน 8 นาที
กระเบื้องและดินเผา	✓	กระเบื้องพอร์ซเลน ดินเผา ดินเผาเคลือบ และกระเบื้องเคลือบนั้นมักจะใช้ได้ดี ยกเว้นที่มีขอบโลหะ
จานโฟมหรือกระดาษแบบใช้แล้วทิ้ง	✓	อาหารแช่แข็งบางชนิดจะบรรจุในภาชนะประเภทนี้
บรรจุภัณฑ์ของอาหารจานด่วน		
• ถ้วยโฟม	✓	สามารถใช้อุ่นอาหาร ความร้อนสูงมากๆ จะทำให้โฟมละลาย
• ถุงกระดาษหรือหนังสือพิมพ์	✗	อาจติดไฟ
• กระดาษรีไซเคิลหรือขอบโลหะ	✗	อาจเกิดประกายไฟ
เครื่องแก้ว		
• อุปกรณ์บนโต๊ะอาหารที่สามารถใช้กับเตาอบ	✓	ใช้ได้ หากไม่ประดับด้วยขอบโลหะ
• เครื่องแก้วบาง	✓	สามารถใช้อุ่นอาหารหรือของเหลว แก้วที่บางมากอาจแตกหรือร้าวหากได้รับความร้อนทันที
• โถแก้ว	✓	ต้องใช้โดยไม่ปิดฝา เหมาะสำหรับการอุ่นอาหารเท่านั้น
โลหะ		
• จาน	✗	อาจเกิดประกายหรือติดไฟ
• ลวดสำหรับมัดปากถุงแช่แข็ง	✗	
กระดาษ		
• จาน ถ้วย กระดาษเช็ดปาก และกระดาษเช็ดมือ	✓	สำหรับการอบเวลาสั้นๆ และการอุ่นอาหาร และใช้ซับของเหลวที่มากเกินไป
• กระดาษรีไซเคิล	✗	อาจเกิดประกายไฟ

MC32J7055HT_ST_DE68-04319J-00_TH.indd 67 2/24/2015 11:33:53 AM

คู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหาร

อุปกรณ์	ใช้กับไมโครเวฟได้	ความคิดเห็น
พลาสติก		
• ภาชนะ	✓	โดยเฉพาะพลาสติกทนความร้อน พลาสติกชนิดอื่นอาจบิดหรือเปลี่ยนสีเมื่อโดนความร้อนสูง ห้ามใช้พลาสติกแบบเมลามีน
• ฟิล์มสำหรับปิดอาหาร	✓	สามารถใช้เก็บรักษาความชื้น ไม่ควรสัมผัสกับอาหารโดยตรง ใช้ความระมัดระวังขณะนำฟิล์มออก เนื่องจากอาจมีไอร้อนออกมาด้วย
• ถุงแช่แข็ง	✓✗	เฉพาะชนิดที่ต้มได้หรือใช้กับเตาอบได้ ไม่ควรเป็นแบบกักอากาศ ซึ่งต้องใช้ส้อมเจาะก่อน ถ้าจำเป็นต้องใช้
กระดาษมันหรือกระดาษไข	✓	สามารถใช้เก็บรักษาความชื้นหรือกันอาหารกระเด็น

✓ : แนะนำ ✓✗ : ใช้อย่างระมัดระวัง ✗ : ไม่ปลอดภัย

คู่มือการปรุงอาหาร

ไมโครเวฟ

พลังงานไมโครเวฟจะแทรกซึมในอาหาร โดยจะมีการดูดซับโดยน้ำ ไขมัน และน้ำตาลในอาหาร

ไมโครเวฟทำให้โมเลกุลของอาหารเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็ว การเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็วนี้ทำให้เกิดแรงเสียดทานของโมเลกุล และความร้อนจากแรงเสียดทานนี้ทำให้อาหารสุก

การปรุงอาหาร

ภาชนะสำหรับอบด้วยไมโครเวฟ:

ภาชนะที่ใช้จะต้องยอมให้พลังงานไมโครเวฟผ่าน เพื่อให้การอบมีประสิทธิภาพ คลื่นไมโครเวฟจะสะท้อนกับโลหะ เช่น สเตนเลส อะลูมิเนียม และทองแดง แต่จะสามารถแทรกซึมผ่านดินเผา แก้ว กระเบื้อง และพลาสติก เช่นเดียวกับกระดาษและไม้ ห้ามอบอาหารในภาชนะโลหะเด็ดขาด

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ:

อาหารหลายชนิดเหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ เช่นผัก ผลไม้ พาสต้า ข้าว ธัญพืช ถั่ว ปลา และเนื้อ ซึ่งแช่แข็งหรือสด ซอส คัสตาร์ด ซุป พุดดิ้งอบ ของแห้งและของหมักดอง โดยทั่วไปแล้ว ไมโครเวฟเหมาะสำหรับการอบอาหารแทบทุกชนิดที่สามารถอบด้วยวิธีนึ่ง ตัวอย่างเช่น การละลายเนยหรือช็อกโกแลต (โปรดดูเคล็ดลับ เทคนิค และคำแนะนำประกอบ)

การปิดหรือครอบอาหาร

การปิดหรือครอบอาหารระหว่างการอบเป็นสิ่งที่สำคัญ เนื่องจากน้ำจะกลายเป็นไอและมีผลต่อการอบอาหาร คุณสามารถปิดอาหารได้หลายวิธี เช่น ใช้จานกระเบื้อง ฝาพลาสติก หรือฟิล์มที่เหมาะกับไมโครเวฟ

เวลาพักอาหาร

เมื่อการอบอาหารเสร็จ เวลาพักอาหารจะช่วยให้อุณหภูมิในอาหารกระจายทั่วถึงกัน

คู่มือการปรุงอาหาร

คู่มือการปรุงอาหารสำหรับผักแช่แข็ง

ใช้อ่างแก้วทนไฟ (ไพเร็กซ์) ที่มีฝาปิด อบโดยปิดฝาและใช้เวลาน้อยที่สุด - โปรดดูในตาราง อบต่อไปเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ คนอาหารสองครั้งระหว่างอบ และหนึ่งครั้งหลังการอบ เติมเกลือ เครื่องเทศ หรือเนยหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหาร

อาหาร	ปริมาณอาหาร	ระดับพลังงาน	เวลา (นาที)
ผักโขม	150 กรัม	600 วัตต์	5-6
	คำแนะนำ เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ) รับประทานหลังจากพักไว้ 2-3 นาที		
บร็อคโคลี่	300 กรัม	600 วัตต์	8-9
	คำแนะนำ เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) รับประทานหลังจากพักไว้ 2-3 นาที		
ถั่ว	300 กรัม	600 วัตต์	7-8
	คำแนะนำ เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ) รับประทานหลังจากพักไว้ 2-3 นาที		
ถั่วเขียว	300 กรัม	600 วัตต์	7½-8½
	คำแนะนำ เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) รับประทานหลังจากพักไว้ 2-3 นาที		
ผักรวม (แครอท/ถั่ว/ข้าวโพด)	300 กรัม	600 วัตต์	7-8
	คำแนะนำ เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ) รับประทานหลังจากพักไว้ 2-3 นาที		
ผักรวม (แบบจีน)	300 กรัม	600 วัตต์	7½-8½
	คำแนะนำ เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ) รับประทานหลังจากพักไว้ 2-3 นาที		

คู่มือการปรุงอาหารสำหรับผักสด

ใช้อ่างแก้วทนไฟ (ไพเร็กซ์) ที่มีฝาปิด เติมน้ำเย็น 30-45 มล. (2-3 ช้อนโต๊ะ) สำหรับอาหาร 250 กรัม ยกเว้นมีการแนะนำปริมาณน้ำนอกเหนือไปจากนี้ โปรดอ่านตาราง อบโดยปิดฝาและใช้เวลาน้อยที่สุด - โปรดดูในตาราง อบต่อไปเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ คนหนึ่งครั้งระหว่างและหลังการอบ เติมเกลือ เครื่องเทศ หรือเนยหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหารเป็นเวลา 3 นาที

คำแนะนำ: หั่นผักสดออกเป็นชิ้นเท่าๆ กัน ผักชิ้นเล็กจะใช้เวลาอบน้อยกว่า

อาหาร	ปริมาณอาหาร	ระดับพลังงาน	เวลา (นาที)
บร็อคโคลี่	250 กรัม 500 กรัม	900 วัตต์	4½-5 7-8
	คำแนะนำ หั่นเป็นช่อขนาดเท่ากัน วางส่วนก้านไว้ตรงกลาง รับประทานหลังจากพักไว้ 3 นาที		
กะหล่ำบรัสเซล	250 กรัม	900 วัตต์	6-6½
	คำแนะนำ เติมน้ำ 60-75 มล. (5-6 ช้อนโต๊ะ) รับประทานหลังจากพักไว้ 3 นาที		
แครอท	250 กรัม	900 วัตต์	5-5½
	คำแนะนำ ฝานแครอทเป็นชิ้นเท่าๆ กัน รับประทานหลังจากพักไว้ 3 นาที		
ดอกกะหล่ำ	250 กรัม 500 กรัม	900 วัตต์	5-5½ 7½-8½
	คำแนะนำ หั่นเป็นช่อขนาดเท่ากัน หั่นแบ่งช่อขนาดใหญ่เป็นครึ่ง วางส่วนก้านไว้ตรงกลาง รับประทานหลังจากพักไว้ 3 นาที		
ซูกินี	250 กรัม	900 วัตต์	4-4½
	คำแนะนำ ฝานเป็นชิ้นบางๆ เติมน้ำ 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) หรือเนย อบให้นุ่ม รับประทานหลังจากพักไว้ 3 นาที		
มะเขือม่วง	250 กรัม	900 วัตต์	3½-4
	คำแนะนำ ฝานมะเขือออกเป็นชิ้นบางๆ และเติมน้ำมะนาวหนึ่งช้อนโต๊ะ รับประทานหลังจากพักไว้ 3 นาที		
กระเทียมต้น	250 กรัม	900 วัตต์	4-4½
	คำแนะนำ หั่นเป็นชิ้นค่อนข้างหนา รับประทานหลังจากพักไว้ 3 นาที		
เห็ด	125 กรัม 250 กรัม	900 วัตต์	1½-2 2½-3
	คำแนะนำ เตรียมเห็ดหัวเล็กทั้งหัว หรือหัวใหญ่ฝานเป็นแว่น อย่าเติมน้ำ ให้บีบน้ำมะนาวเล็กน้อย โรยเกลือและพริกไทย เทน้ำออกก่อนรับประทาน รับประทานหลังจากพักไว้ 3 นาที		
หัวหอม	250 กรัม	900 วัตต์	5-5½
	คำแนะนำ ฝานหัวหอมเป็นแว่น หรือหั่นครึ่ง เติมน้ำ 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ) รับประทานหลังจากพักไว้ 3 นาที		

อาหาร	ปริมาณอาหาร	ระดับพลังงาน	เวลา (นาที)
พริกหยวก	250 กรัม	900 วัตต์	4½-5
	คำแนะนำ หั่นเป็นชิ้นบางๆ รับประทานหลังจากพักไว้ 3 นาที		
มันฝรั่ง	250 กรัม 500 กรัม	900 วัตต์	4-5 7-8
	คำแนะนำ ชั่งน้ำหนักมันฝรั่งที่ปอกแล้ว และหั่นครึ่งหรือสี่ส่วน เป็นชิ้นเท่าๆ กัน รับประทานหลังจากพักไว้ 3 นาที		
หัวผักกาด	250 กรัม	900 วัตต์	5½-6
	คำแนะนำ หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าขนาดเล็ก รับประทานหลังจากพักไว้ 3 นาที		

คู่มือการปรุงอาหารสำหรับข้าวและพาสต้า

ข้าว: ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ขนาดใหญ่ที่มีฝาปิด ข้าวจะมีปริมาณเพิ่มเป็นสองเท่าเมื่อหุงสุกแล้ว อบโดยปิดฝา เมื่อหมดเวลาอบ คนให้ทั่วก่อนพักอาหารและเติมเกลือหรือเครื่องเทศและเนยตามต้องการ หมายเหตุ: ข้าวอาจไม่ดูดซับน้ำทั้งหมด หลังจากที่หมดเวลาอบแล้ว

พาสต้า: ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ขนาดใหญ่ เติมน้ำร้อน เกลือเล็กน้อย และคนให้ทั่ว อบโดยไม่ปิดฝา คนเป็นระยะระหว่างและหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหารและเทน้ำออกให้หมดหลังจากนั้น

อาหาร	ปริมาณอาหาร	ระดับพลังงาน	เวลา (นาที)
ข้าว (หุงพอสุก)	250 กรัม 375 กรัม	900 วัตต์	15-16 17½-18½
	คำแนะนำ เติมน้ำเย็นสองเท่าของปริมาณอาหาร รับประทานหลังจากพักไว้ 5 นาที		
ข้าวกล้อง (หุงพอสุก)	250 กรัม 375 กรัม	900 วัตต์	20-21 22-23
	คำแนะนำ เติมน้ำเย็นสองเท่าของปริมาณอาหาร รับประทานหลังจากพักไว้ 5 นาที		
ข้าวผสม (ข้าว + ข้าวกล้อง)	250 กรัม	900 วัตต์	16-17
	คำแนะนำ เติมน้ำเย็น 500 มล. รับประทานหลังจากพักไว้ 5 นาที		
ข้าวโพดผสม (ข้าว + ธัญพืช)	250 กรัม	900 วัตต์	17-18
	คำแนะนำ เติมน้ำเย็น 400 มล. รับประทานหลังจากพักไว้ 5 นาที		

อาหาร	ปริมาณอาหาร	ระดับพลังงาน	เวลา (นาที)
พาสต้า	250 กรัม	900 วัตต์	10-11
	คำแนะนำ เติมน้ำร้อน 1000 มล. รับประทานหลังจากพักไว้ 5 นาที		
บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป	ซองเล็ก 1 ซอง (80 กรัม) ซองใหญ่ 1 ซอง (120 กรัม)	900 วัตต์	7-7½ 9-9½
	คำแนะนำ ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ ใส่บะหมี่และเติมน้ำอุณหภูมิห้อง 350 มล. ลงในชาม ปรุงอาหารโดยมีที่ปิด แล้วเจาะรู หลังปรุงอาหารเสร็จ ให้เทน้ำออกและผสมผงปรุงรสของบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป		

การอุ่นอาหาร

เตาไมโครเวฟของคุณสามารถอุ่นอาหารโดยใช้เวลาเพียงเสี้ยวของการอุ่นด้วยเตาอบแบบเก่าหรือลังถึง

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้ เวลาในแผนผังนี้ใช้กับอาหารที่เป็นของเหลว และมีอุณหภูมิปกติ คือประมาณ +18 ถึง +20 °C หรืออาหารแช่เย็นที่มีอุณหภูมิ +5 ถึง +7 °C

การจัดวางและการปิดครอบ

ไม่ควรอุ่นอาหารที่มีขนาดใหญ่ เช่น ก้อนเนื้อ เนื่องจากอาหารจะสุกและแห้งจนเกินไปก่อนที่ส่วนกลางจะร้อน การอุ่นอาหารที่เป็นชิ้นเล็กๆ จะได้ผลดีกว่า

ระดับพลังงานและการคน

อาหารบางชนิดสามารถอุ่นโดยใช้พลังงาน 900 วัตต์ ในขณะที่บางชนิดควรใช้พลังงาน 600 วัตต์, 450 วัตต์ หรือ 300 วัตต์ โปรดดูตารางต่อไปนี้เป็นแนวทาง

โดยทั่วไป คุณควรอุ่นอาหารโดยใช้ระดับพลังงานต่ำ หากอาหารนั้นละเอียดอ่อน มีปริมาณมาก หรือถ้าเป็นอาหารชนิดที่ร้อนเร็ว (เช่น พายเนื้อสับเป็นต้น)

คนให้ทั่ว หรือกลับด้านระหว่างการอุ่นอาหาร เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด ถ้าเป็นไปได้ควรคนอีกครั้งก่อนรับประทาน

ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก เพื่อป้องกันการเดือดและกระเด็น ซึ่งอาจทำให้อาหารลวกมือ คุณควรคนอาหารก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น ปล่อยทิ้งไว้ในเตาไมโครเวฟขณะพักอาหาร ขอแนะนำให้คุณใส่ช้อนพลาสติกหรือแท่งแก้วในอาหารที่เป็นของเหลว ระวังอย่าให้อาหารร้อนเกินไป (ซึ่งจะทำให้เสียรสชาติ) ขอแนะนำให้คุณประมาณเวลาอบให้น้อยลง และเพิ่มเวลาในการอุ่นอาหาร ถ้าจำเป็น

คู่มือการปรุงอาหาร

เวลาในการอุ่นและพักอาหาร

เมื่ออุ่นอาหารเป็นครั้งแรก คุณควรบันทึกเวลาที่ใช้ในการอุ่นไว้ เพื่อใช้ประโยชน์ในอนาคต

โปรดอุ่นอาหารให้เดือดทั่วกันทุกครั้ง

พักอาหารไว้ชั่วขณะหลังจากการอุ่น เพื่อให้อุณหภูมิสม่ำเสมอทั่วกัน

เวลาพักอาหารที่เหมาะสมสำหรับการอุ่นก็คือ 2-4 นาที นอกจากที่แนะนำเป็นอย่างอื่นในแผนผัง

ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก โปรดอ่านข้อมูลเพิ่มเติมในเรื่องข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

การอุ่นของเหลว

กำหนดเวลาพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาทีหลังจากที่ปิดเตาอบทุกครั้ง เพื่อให้มีการปรับอุณหภูมิ คนอาหารระหว่างอุ่นถ้าจำเป็น และคนทุกครั้งหลังจากอุ่น เพื่อป้องกันการเดือดกระเด็นและอันตรายจากน้ำร้อนลวก โปรดใส่ช้อนหรือแท่งแก้วในเครื่องดื่ม และคนก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น

การอุ่นอาหารสำหรับทารก

อาหารทารก:

เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังการอุ่น พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีก่อนรับประทาน คนอีกครั้ง และตรวจสอบอุณหภูมิ อุณหภูมิที่แนะนำสำหรับการรับประทาน: ระหว่าง 30-40 °C

นมสำหรับทารก:

เทนมในขวดแก้วที่ทำความสะอาดแล้ว อุ่นโดยไม่ปิดฝา ห้ามอุ่นขวดนมเด็กโดยปิดจุกนมไว้ เนื่องจากขวดอาจระเบิดเมื่อได้รับความร้อนสูง เขย่าก่อนพักอาหาร และเขย่าอีกครั้งก่อนนำไปป้อน ! ทุกครั้ง จะต้องตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารหรือนมสำหรับทารกก่อนที่จะนำไปป้อน อุณหภูมิที่แนะนำสำหรับการรับประทาน: ประมาณ 37 °C

หมายเหตุ:

โปรดตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารสำหรับทารกอย่างละเอียดก่อนที่จะนำไปป้อน เพื่อป้องการอาหารร้อนลวก ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

การอุ่นของเหลวและอาหาร

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

<table>
<tr><th>อาหาร</th><th>ปริมาณอาหาร</th><th>ระดับพลังงาน</th><th>เวลา (นาที)</th></tr>
<tr><td rowspan="2">เครื่องดื่ม
(กาแฟ ชา และน้ำ)</td><td>150 มล. (1 ถ้วย)
300 มล. (2 ถ้วย)
450 มล. (3 ถ้วย)
600 มล. (4 ถ้วย)</td><td>900 วัตต์</td><td>1-1½
2-2½
3-3½
3½-4</td></tr>
<tr><td colspan="3">คำแนะนำ
เทในถ้วยและอุ่นโดยไม่ปิดฝา วาง 1 ถ้วยตรงกลาง 2 ถ้วยตรงข้ามกัน และ 3 ถ้วยเป็นวงกลม ทิ้งไว้ในเตาไมโครเวฟระหว่างพักอาหาร และคนให้ทั่ว รับประทานหลังจากพักไว้ 1-2 นาที</td></tr>
<tr><td rowspan="2">ซุป
(เย็น)</td><td>250 กรัม
350 กรัม
450 กรัม
550 กรัม</td><td>900 วัตต์</td><td>2½-3
3-3½
3½-4
4½-5</td></tr>
<tr><td colspan="3">คำแนะนำ
เทในจานหรือชามกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังการอุ่น คนอีกครั้งก่อนรับประทาน
รับประทานหลังจากพักไว้ 2-3 นาที</td></tr>
<tr><td rowspan="2">สตูว์
(เย็น)</td><td>350 กรัม</td><td>600 วัตต์</td><td>4½-5½</td></tr>
<tr><td colspan="3">คำแนะนำ
เทสตูว์ในจานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนพักอาหารและรับประทาน
รับประทานหลังจากพักไว้ 2-3 นาที</td></tr>
<tr><td rowspan="2">พาสต้าราดซอส
(เย็น)</td><td>350 กรัม</td><td>600 วัตต์</td><td>3½-4½</td></tr>
<tr><td colspan="3">คำแนะนำ
ใส่พาสต้า (เช่น สปาเกตตี้หรือบะหมี่ไข่) ในจานกระเบื้องแบน ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ คนก่อนรับประทาน
รับประทานหลังจากพักไว้ 3 นาที</td></tr>
<tr><td rowspan="2">พาสต้ามีไส้ราดซอส
(เย็น)</td><td>350 กรัม</td><td>600 วัตต์</td><td>4-5</td></tr>
<tr><td colspan="3">คำแนะนำ
วางพาสต้าแบบมีไส้ (เช่น ราวิโอลี ทอร์เทลลินี) ในจานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนพักอาหารและรับประทาน รับประทานหลังจากพักไว้ 3 นาที</td></tr>
</table>

คู่มือการปรุงอาหาร

อาหาร	ปริมาณอาหาร	ระดับพลังงาน	เวลา (นาที)
อาหารชุด (เย็น)	350 กรัม 450 กรัม 550 กรัม	600 วัตต์	4½-5 5½-6½ 6½-7½
	คำแนะนำ จัดอาหารชุดซึ่งมีส่วนประกอบแช่เย็น 2 - 3 อย่างในจานกระเบื้อง ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ รับประทานหลังจากพักไว้ 3 นาที		
ชีสฟองดูพร้อมรับประทาน (แช่เย็น)	400 กรัม	600 วัตต์	6-7
	คำแนะนำ ใส่ชีสฟองดูที่พร้อมรับประทานในชามแก้วไพเร็กซ์ที่มีฝาปิด คนเป็นระยะระหว่างและหลังการอุ่น คนก่อนรับประทาน รับประทานหลังจากพักไว้ 1-2 นาที		

การอุ่นอาหารและนมสำหรับทารก

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	ปริมาณอาหาร	ระดับพลังงาน	เวลา
อาหารสำหรับทารก (ผัก + เนื้อสัตว์)	190 กรัม	600 วัตต์	30วินาที
	คำแนะนำ เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ คนให้ทั่วก่อนนำไปป้อน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด รับประทานหลังจากพักไว้ 2-3 นาที		
โจ๊กสำหรับทารก (ธัญพืช + นม + ผลไม้)	190 กรัม	600 วัตต์	20 วินาที
	คำแนะนำ เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ คนให้ทั่วก่อนนำไปป้อน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด รับประทานหลังจากพักไว้ 2-3 นาที		
นมสำหรับทารก	100 มล. 200 มล.	300 วัตต์	30-40 วินาที 1 นาที ถึง 1 นาที 10 วินาที
	คำแนะนำ เขย่าหรือคนให้ทั่ว และเทลงในขวดแก้วที่ฆ่าเชื้อแล้ว วางตรงกลางของจานหมุน อบโดยไม่ปิดฝา คนให้ทั่วก่อนรับประทาน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด รับประทานหลังจากพักไว้ 2-3 นาที		

ละลายน้ำแข็ง

ไมโครเวฟเป็นวิธีการละลายอาหารแช่แข็งที่ดีเยี่ยม เนื่องจากจะค่อยๆ ละลายอาหารแช่แข็งได้ภายในเวลาอันสั้น ซึ่งจะมีประโยชน์เป็นอย่างมาก หากมีแขกมาเยี่ยมเยียนโดยไม่ได้เตรียมตัว

ไก่แช่แข็งจะต้องได้รับการละลายน้ำแข็งทั่วทั้งตัว ก่อนที่จะสามารถนำไปอบอาหาร นำที่รัดซึ่งเป็นโลหะออก และนำอาหารออกจากวัสดุห่อหุ้ม เพื่อให้น้ำซึ่งจะละลายสามารถไหลออกมาจากอาหาร

วางอาหารแช่แข็งในจานโดยไม่มีฝาครอบ กลับด้านหนึ่งครั้ง เทของเหลวออกและนำเครื่องในออกโดยเร็วที่สุด ตรวจดูอาหารเป็นระยะ เพื่อไม่ให้อุ่นจนเกินไป

หากส่วนที่มีขนาดเล็กหรือบางของอาหารแช่แข็งเริ่มอุ่น คุณสามารถหุ้มส่วนเหล่านั้นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมชิ้นเล็กๆ ระหว่างการละลายน้ำแข็ง

ถ้าเปิดไก่เริ่มอุ่นที่ผิวนอก ให้หยุดละลายน้ำแข็ง เพื่อให้เป็นการพักอาหาร 20 นาที ก่อนที่จะดำเนินการต่อ

พักปลา เนื้อ และไก่ไว้สักครู่ เพื่อให้น้ำแข็งละลายทั่วถึงกัน เวลาพักอาหารเพื่อละลายน้ำแข็งจะขึ้นอยู่กับปริมาณของอาหาร โปรดดูตารางต่อไปนี้

คำแนะนำ: อาหารที่มีลักษณะแบนจะละลายน้ำแข็งได้เร็วกว่า และปริมาณที่ไม่มากจะใช้เวลาน้อยกว่า โปรดนึกถึงคำแนะนำนี้เมื่อแช่แข็งและละลายอาหาร

สำหรับการละลายอาหารแช่แข็งที่มีอุณหภูมิระหว่าง -18 ถึง -20 °C โปรดใช้ตารางด้านล่างเป็นแนวทาง

อาหาร	ปริมาณอาหาร	ระดับพลังงาน	เวลา (นาที)
เนื้อสัตว์			
เนื้อสับ	250 กรัม 500 กรัม	180 วัตต์	6-7 8-13
สเต็กหมู	250 กรัม	180 วัตต์	7-8
	คำแนะนำ วางเนื้อบนจานหมุน หุ้มส่วนที่บางด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง รับประทานหลังจากพักไว้ 15-30 นาที		
เนื้อสัตว์ปีก (ไก่, เป็ด)			
ไก่ชิ้น	500 กรัม (2 ชิ้น)	180 วัตต์	14-15
ไก่ทั้งตัว	1200 กรัม	180 วัตต์	32-34
	คำแนะนำ ขั้นแรก ให้วางไก่เป็นชิ้นบนจานกระเบื้องแบบเรียบ โดยให้ด้านที่เป็นหนังอยู่ข้างล่าง ส่วนไก่ทั้งตัวให้เอาด้านหน้าอกลง หุ้มส่วนที่บางและเล็ก เช่น ปีก หรือก้นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง รับประทานหลังจากพักไว้ 15-60 นาที		

คู่มือการปรุงอาหาร

อาหาร	ปริมาณอาหาร	ระดับพลังงาน	เวลา (นาที)
เนื้อปลา			
เนื้อปลา (ฟิเลต์)	200 กรัม	180 วัตต์	6-7
ปลาทั้งตัว	400 กรัม	180 วัตต์	11-13
	คำแนะนำ วางปลาแช่แข็งกลางจานกระเบื้องแบบเรียบ โดยให้ส่วนที่เล็กอยู่ใต้ส่วนที่หนากว่า หุ้มส่วนที่บางและหางปลาด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง รับประทานหลังจากพักไว้ 10-25 นาที		
ผลไม้			
เบอร์รี่	300 กรัม	180 วัตต์	6-7
	คำแนะนำ วางผลไม้ให้กระจายบนจานแก้วกลมแบบเรียบ (และมีเส้นผ่าศูนย์กลางใหญ่) รับประทานหลังจากพักไว้ 5-10 นาที		
ขนมปัง			
ขนมปังก้อน (ก้อนละ 50 กรัม)	2 ชิ้น 4 ชิ้น	180 วัตต์	1-1½ 2½-3
ขนมปังแผ่น / แซนด์วิช	250 กรัม	180 วัตต์	4-4½
ขนมปังเยอรมัน (แป้งสาลี+ไรย์)	500 กรัม	180 วัตต์	7-9
	คำแนะนำ วางก้อนขนมปังเป็นวง หรือวางขนมปังแผ่นเป็นแนวนอนบนกระดาษเช็ดปากไว้กลางจานหมุน กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง รับประทานหลังจากพักไว้ 5-20 นาที		

ย่าง

ขดลวดสำหรับการย่างอยู่บริเวณใต้ผนังด้านบนของเตาอบ และจะทำงานเมื่อปิดประตูและจานหมุนทำงาน การหมุนของจานหมุนจะทำให้อาหารเกรียมทั่วถึงกัน อุ่นเตาเพื่อเตรียมการย่างเป็นเวลา 3-5 นาที เพื่อให้อาหารเกรียมเร็วขึ้น

ภาชนะสำหรับการย่าง:

อุปกรณ์จะต้องไม่ติดไฟและอาจมีส่วนประกอบของโลหะได้ ห้ามใช้อุปกรณ์ที่เป็นพลาสติก เนื่องจากจะละลายได้

อาหารที่เหมาะสำหรับการย่าง:

เนื้อเป็นชิ้น ไส้กรอก สเต็ค แฮมเบอร์เกอร์ เบคอนและขาหมูรมควัน เนื้อปลาที่แล่บางๆ แซนด์วิช และขนมปังปิ้งแบบมีท็อปปิง

หมายเหตุสำคัญ:

เมื่อใดก็ตามที่ใช้เฉพาะโหมดย่าง โปรดทราบว่าอาหารจะต้องอยู่บนตะแกรงสูง นอกจากที่มีคำแนะนำเป็นอย่างอื่น

ไมโครเวฟ + ย่าง

การอบอาหารแบบนี้เป็นการผสมผสานความร้อนจากขดลวดเข้ากับความเร็วของไมโครเวฟ และจะทำงานเมื่อปิดประตูและจานหมุนทำงาน การหมุนของจานหมุนจะทำให้อาหารเหลืองเกรียมได้รวดเร็ว
คุณสามารถใช้วิธีอบอาหารร่วมกันได้สามแบบสำหรับรุ่นนี้ 600 วัตต์ + ย่าง, 450 วัตต์ + ย่าง และ 300 วัตต์ + ย่าง

อุปกรณ์สำหรับการอบอาหารด้วยไมโครเวฟ + ย่าง

โปรดใช้อุปกรณ์ที่คลื่นไมโครเวฟสามารถผ่านได้ และจะต้องไม่ติดไฟ โปรดอย่าใช้อุปกรณ์หรือภาชนะที่เป็นโลหะกับการทำงานแบบผสม ห้ามใช้อุปกรณ์ที่เป็นพลาสติก เนื่องจากจะละลายได้

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ + ย่าง:

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบแบบผสมนี้ประกอบด้วยอาหารที่สุกแล้วทุกชนิด ซึ่งจะต้องมีการอุ่นและทำให้เหลือง (เช่น พาสต้าอบ) เช่นเดียวกับอาหารที่ต้องใช้เวลาอบไม่นาน เพื่อให้ส่วนบนเหลืองเกรียม นอกจากนี้ การทำงานแบบนี้ยังใช้กับอาหารที่มีลักษณะหนา และควรมีส่วนบนที่เกรียมกรอบ (เช่น ไก่เป็นชิ้น ซึ่งควรกลับด้านเมื่ออบได้ครึ่งของระยะเวลา) โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในตารางการย่าง

หมายเหตุสำคัญ:

เมื่อใดก็ตามที่ใช้โหมดผสม (ไมโครเวฟ + ย่าง) โปรดทราบว่าอาหารจะต้องอยู่บนตะแกรงสูง นอกจากที่มีคำแนะนำเป็นอย่างอื่น โปรดดูคำแนะนำในแผนผังต่อไปนี้
คุณจะต้องกลับอาหาร หากต้องการให้เหลืองเกรียมทั้งสองด้าน

คู่มือการปรุงอาหาร

คู่มือการย่างสำหรับอาหารสด

อุ่นเตาอบด้วยการย่างเป็นเวลา 2-3 นาที

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการย่างตามแผนผังต่อไปนี้

ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

อาหารสด	ปริมาณอาหาร	ระดับพลังงาน	1 ขั้น (นาที)	2 ขั้น (นาที)
ขนมปังแผ่น	4 ชิ้น (ชิ้นละ 25 กรัม)	ย่างเท่านั้น	4-4½	3-4
	คำแนะนำ วางแผ่นขนมปังคู่กันบนตะแกรง			
มะเขือเทศย่าง	400 กรัม (2 ชิ้น)	300 วัตต์ + ย่าง	6-8	-
	คำแนะนำ หั่นครึ่งมะเขือเทศ ใส่ชีสที่ด้านบน วางเป็นรูปวงกลมบนจานแก้วไพเร็กซ์แบบเรียบ วางบนตะแกรงสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที			
มะเขือเทศ-ชีสโทสต์	4 ชิ้น (300 กรัม)	300 วัตต์ + ย่าง	5½-7½	-
	คำแนะนำ ปิ้งขนมปังก่อน วางขนมปังปิ้งพร้อมท็อปปิงบนตะแกรงสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที			
โทสต์ฮาวาย (แฮม สับปะรด แผ่นชีส)	4 ชิ้น (500 กรัม)	300 วัตต์ + ย่าง	6-8	-
	คำแนะนำ ปิ้งขนมปังก่อน วางขนมปังปิ้งพร้อมท็อปปิงบนตะแกรงสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที			
มันฝรั่งอบ	500 กรัม	600 วัตต์ + ย่าง	12-14	-
	คำแนะนำ หั่นแบ่งมันฝรั่งเป็นครึ่งหัว วางบนตะแกรงเป็นวงกลม โดยให้ด้านที่หั่นอยู่ข้างล่าง			
กราแตงมันฝรั่ง/ผัก (เย็น)	450 กรัม	450 วัตต์ + ย่าง	11-13	-
	คำแนะนำ วางกราแตงสดในจานแก้วไพเร็กซ์ขนาดเล็ก วางจานบนตะแกรงสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที			
แอปเปิ้ลอบ	แอปเปิ้ล 2 ผล (ประมาณ 400 กรัม)	300 วัตต์ + ย่าง	7-8	-
	คำแนะนำ คว้านไส้แอปเปิ้ลและยัดด้วยลูกเกดและแยม ใส่อัลมอนด์ฝานบางๆ ไว้ด้านบน วางแอปเปิ้ลบนจานแก้วไพเร็กซ์แบบเรียบ วางจานบนตะแกรงต่ำ			

อาหารสด	ปริมาณอาหาร	ระดับพลังงาน	1 ขั้น (นาที)	2 ขั้น (นาที)
ไก่ชิ้น	500 กรัม (2 ชิ้น)	300 วัตต์ + ย่าง	10-12	9-11
	คำแนะนำ ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่วชิ้นไก่ วางเป็นวงบนตะแกรงสูง หลังจากย่างแล้วให้พักอาหาร 2-3 นาที			
ไก่อบ	1200 กรัม	450 วัตต์ + ย่าง	22-23	21-22
	คำแนะนำ ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่วเนื้อไก่ วางไก่บนตะแกรงต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 5 นาทีหลังการย่าง			
ปลาย่าง	400-500 กรัม	300 วัตต์ + ย่าง	6-8	7-8
	คำแนะนำ ทาน้ำมันให้ทั่วตัวปลา จากนั้นใส่สมุนไพรและเครื่องเทศ วางปลาสองตัวคู่กัน (สลับด้านหัวและหาง) บนตะแกรงสูง หลังจากย่างแล้วให้พักอาหาร 2-3 นาที			
กล้วยกล้าย	1 ลูก (200 กรัม)	1 ขั้น 450 วัตต์ + ย่าง ย่าง 2 ขั้น	7-7½	4-5
	คำแนะนำ ปอกเปลือกและฝานกล้ายให้หนาประมาณ 1 ซม. และวางบนจานอบเกรียมพร้อมกับตะแกรงย่าง ทาน้ำมันทั้งสองด้าน ถ้ากล้ายนิ่ม ให้ลดเวลา 1-2 นาที พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที			
มันเทศ	200 กรัม	450 วัตต์ + ย่าง	11-11½	-
	คำแนะนำ ปอกเปลือกและฝานมันเทศให้หนา 1.5 ซม. และวางบนจานอบเกรียม แล้วทาทั้งสองด้านด้วยน้ำมัน วางบนตะแกรงสูงและอบ พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที			

คู่มือการปรุงอาหาร

อบ

การปรุงอาหารด้วยความร้อนเป็นวิธีปรุงอาหารแบบดั้งเดิมและแพร่หลาย โดยใช้เตาอบธรรมดาและไอร้อน
ขดลวดความร้อนและพัดลมจะอยู่ที่ผนังด้านหลัง เพื่อให้ไอร้อนหมุนเวียน โหมดนี้จะได้รับความร้อนจากขดลวดความร้อนด้านบน

ภาชนะสำหรับการปรุงด้วยความร้อน:

ใช้อุปกรณ์สำหรับเตาอบแบบธรรมดา ถาดสำหรับเตาอบ และภาชนะชนิดอื่นๆ ที่ใช้ได้ในเตาอบธรรมดา

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบด้วยความร้อน:

คุณสามารถทำขนมกรอบ เช่น บิสกิต ขนมปังกรอบ ขนมปังและเค้ก รวมทั้งฟรุตเค้ก เพสทรี และซูเฟิลด้วยการอบแบบนี้

ไมโครเวฟ + อบ

การทำงานแบบนี้จะผสมผสานพลังงานไมโครเวฟเข้ากับไอร้อน ซึ่งจะช่วยลดเวลาในการอบโดยที่อาหารยังคงเหลืองเกรียมและกรอบ
การอบด้วยความร้อนเป็นวิธีปรุงอาหารแบบดั้งเดิมที่แพร่หลาย ด้วยการอบไอร้อนซึ่งกระจายหมุนเวียนด้วยพัดลมที่ผนังด้านหลัง

อุปกรณ์สำหรับการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ + ความร้อน:

ควรยอมให้ไมโครเวฟผ่านได้ ใช้กับเตาอบได้ (เช่น แก้ว ดินเผา หรือกระเบื้องเคลือบที่ไม่มีขอบโลหะ) เช่นเดียวกับอุปกรณ์สำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ +การย่าง

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ+อบด้วยความร้อน:

เนื้อและไก่ทุกชนิด และอาหารอบหม้อดิน กราแตง สปันจ์เค้ก และฟรุตเค้กแบบเนื้อเบา พายและครัมเบิล ผักอบ ขนมปังกรอบและขนมปัง

คู่มือการอบด้วยไอร้อนสำหรับอาหารสดและอาหารแช่แข็ง

อุ่นเตาอบให้ได้อุณหภูมิตามต้องการด้วยฟังก์ชั่นการอุ่นเตาอบอัตโนมัติ ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอบด้วยความร้อนตามแผนผังต่อไปนี้ ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

อาหารสด	ปริมาณอาหาร	ระดับพลังงาน	1 ขั้น (นาที)	2 ขั้น (นาที)
พิซซ่า พิซซ่าแช่แข็ง (อบแล้ว)	300-400 กรัม	1 ขั้น 300 วัตต์ + 200 °C อบ 2 ขั้น 180 °C	7-9	5-6
	คำแนะนำ วางพิซซ่าบนตะแกรงต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีหลังการอบ			
พาสต้า ลาซานญ่าแช่แข็ง	400 กรัม	1 ขั้น 450 วัตต์ + 200 °C อบ 2 ขั้น 200 °C	16-18	3-4
	คำแนะนำ วางในจานแก้วไพเร็กซ์ที่มีขนาดเหมาะสม หรือใส่ในบรรจุภัณฑ์เดิม (ถ้าสามารถใช้กับไมโครเวฟและเตาอบได้) วางพาสต้าแช่แข็งบนตะแกรงต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที			
เนื้อสัตว์ โรสต์บีฟ/โรสต์แลมบ์ (สุกปานกลาง)	1200-1300 กรัม	600 วัตต์ + 180 °C	20-23	10-13
	คำแนะนำ ใช้แปรงทาน้ำมันให้ทั่วชิ้นเนื้อ และปรุงรสด้วยพริกไทย เกลือ และพริกป่น วางบนตะแกรงแบบต่ำ โดยเริ่มจากด้านมันอยู่ข้างล่าง หลังการอบ ห่อด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมเพื่อพักอาหารเป็นเวลา 10-15 นาที			
ไก่อบ	1000-1100 กรัม	1 ขั้น 450 วัตต์ + 200 °C 2 ขั้น 450 วัตต์ + ย่าง	20-22	22-23½
	คำแนะนำ ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่วตัวไก่ วางบนตะแกรงต่ำ โดยให้ด้านอกของไก่ลงก่อน จากนั้นวางให้อกอยู่ด้านบน พักอาหาร 5 นาที			

คู่มือการปรุงอาหาร

อาหารสด	ปริมาณอาหาร	ระดับพลังงาน	1 ขั้น (นาที)	2 ขั้น (นาที)
ขนมปัง ขนมปังก้อนสด	6 ชิ้น (350 กรัม)	100 วัตต์ + 180 °C	8-10	-
	คำแนะนำ วางขนมปังก้อนเป็นวงบนตะแกรงต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที			
ขนมปังกระเทียม (แช่เย็น อบสุกแล้ว)	200 กรัม (1 ชิ้น)	180 วัตต์ + 200 °C	8-10	-
	คำแนะนำ วางบาแกตต์แช่เย็นบนกระดาษสำหรับอบ ใช้ตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีหลังการอบ			
เค้ก มาร์เบิลเค้ก (แป้งสด)	500 กรัม	180 °C เท่านั้น	38-43	-
	คำแนะนำ ใส่แป้งเค้กในพิมพ์โลหะสี่เหลี่ยมผืนผ้าขนาดเล็กสีดำ (ความยาว 25 ซม.) วางเค้กบนตะแกรงต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 5-10 นาทีหลังการอบ			
เค้กชิ้นเล็ก (แป้งสด)	10 x 28 กรัม	160 °C เท่านั้น	31-34	-
	คำแนะนำ ใส่แป้งสดให้เสมอกันในถ้วยกระดาษและตั้งในถาดอบบนตะแกรงต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 5 นาทีหลังการอบ			
คุกกี้ แป้งสด)	200-250 กรัม	200 °C เท่านั้น	15-20	-
	คำแนะนำ วางครัวซองต์แช่เย็นบนกระดาษสำหรับอบ ใช้ตะแกรงต่ำ			
เค้กแช่แข็ง	1000 กรัม	180 วัตต์ + 180 °C	18-20	-
	คำแนะนำ วางเค้กแช่แข็งบนตะแกรงต่ำ หลังจากละลายและอุ่นแล้ว ให้พักอาหารเป็นเวลา 15-20 นาที			

เคล็ดลับ

การละลายเนย

ใส่เนย 50 กรัมในจานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก ครอบด้วยฝาพลาสติก
ให้ความร้อนเป็นเวลา 30-40 วินาที โดยใช้กำลังไฟ 900 วัตต์ จนเนยละลาย

การละลายช็อกโกแลต

ใส่ช็อกโกแลต 100 กรัมในจานแก้วก้นลึก
ให้ความร้อนเป็นเวลา 3-5 นาที โดยใช้พลังงาน 450 วัตต์ จนช็อกโกแลตละลาย
คนหนึ่งหรือสองครั้งระหว่างการละลาย ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

การละลายผลึกน้ำผึ้ง

ใส่เกล็ดน้ำผึ้ง 20 กรัมในจานแก้วก้นลึก
ให้ความร้อนเป็นเวลา 20-30วินาที ใช้พลังงาน 300 วัตต์ จนน้ำผึ้งละลาย

การละลายเจลาติน

วางแผ่นเจลาตินแห้ง (10 กรัม) ไว้ในน้ำเย็นเป็นเวลา 5 นาที
นำน้ำออก และใส่เจลาตินในถ้วยแก้วไพเร็กซ์ขนาดเล็ก
ให้ความร้อน 1 นาที ใช้พลังงาน 300 วัตต์ และคนหลังจากที่ละลาย

การอบหน้าเค้ก/ไอซ์ซิ่ง (สำหรับเค้กและขนม)

ผสมหน้า (ประมาณ 14 กรัม) กับน้ำตาล 40 กรัมและน้ำเย็น 250 มล. อบโดยไม่ต้องปิดฝา ในถ้วยแก้วไพเร็กซ์ เป็นเวลา 3½ ถึง 4½ โดยใช้พลังงาน 900 วัตต์ จนกระทั่งหน้าเค้ก/ไอซ์ซิ่งใส คนสองครั้งระหว่างการอบ

การปรุงแยม

ใส่ผลไม้ 600 กรัม (เช่น เบอร์รี่ชนิดต่างๆ) ในชามแก้ว ไพเร็กซ์ที่มีขนาดเหมาะสมและมีฝาปิด เติมน้ำตาล 300 กรัมและคนให้ทั่ว
อบโดยปิดฝาเป็นเวลา 10-12 นาที โดยใช้พลังงาน 900 วัตต์
คนบ่อยๆ ระหว่างการอบ เทลงในโถแก้วใส่แยม ที่มีฝาปิดเกลียว พักโดยปิดฝาไว้ 5 นาที

การปรุงพุดดิ้ง

ผสมผงพุดดิ้งกับน้ำตาลและนม (500 มล.) ตามคำแนะนำของผู้ผลิต จากนั้นคนให้เข้ากัน ใช้อ่างแก้วไพเร็กซ์ที่มีฝาปิด อบโดยปิดฝาเป็นเวลา
6½ ถึง 7½ นาที โดยใช้พลังงาน 900 วัตต์
คนบ่อยๆ ระหว่างการอบ

การอบเมล็ดอัลมอนด์แผ่น

นำเมล็ดอัลมอนด์ฝานเป็นแผ่น 30 กรัมมาใส่ในจานกระเบื้องให้เสมอกัน

คนหลายๆ ครั้งระหว่างที่เริ่มเหลืองเป็นเวลา 3½ ถึง 4½ โดยใช้ความร้อน 600 วัตต์

พักในเตาเป็นเวลาประมาณ 2-3 นาที ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

การแก้ไขปัญหา

การแก้ไขปัญหา

ถ้าคุณประสบปัญหาอย่างใดอย่างหนึ่งที่ปรากฏด้านล่าง โปรดลองใช้วิธีแก้ไขปัญหาที่ให้มา

ปัญหา	สาเหตุ	การดำเนินการ
ทั่วไป		
กดปุ่มไม่ลง	อาจมีสิ่งแปลกปลอมติดอยู่ระหว่างปุ่ม	ให้นำสิ่งแปลกปลอมออกแล้วลองอีกครั้ง
	สำหรับรุ่นหน้าจอสัมผัส: มีน้ำอยู่บนพื้นผิวด้านนอก	ให้เช็ดน้ำออกจากพื้นผิวด้านนอก
	มีการเปิดใช้งานล็อคป้องกันเด็ก	ปิดใช้งานล็อคป้องกันเด็ก
เวลาไม่ปรากฏบนจอแสดงผล	ไม่มีการจ่ายไฟ	ตรวจสอบว่ามีการจ่ายไฟแล้วหรือไม่
	ตั้งค่าฟังก์ชั่น Eco (ประหยัด พลังงาน) เอาไว้	ปิดฟังก์ชั่น Eco (ประหยัด พลังงาน)
เตาอบไม่ทำงาน	ไม่มีการจ่ายไฟ	ตรวจสอบว่ามีการจ่ายไฟแล้วหรือไม่
	ประตูเปิด	ปิดประตูและลองอีกครั้ง
	มีสิ่งแปลกปลอมติดอยู่ที่กลไกการเปิดประตูเพื่อความปลอดภัย	ให้นำสิ่งแปลกปลอมออกแล้วลองอีกครั้ง
เตาอบหยุดทำงานในขณะปรุงอาหาร	ผู้ใช้เปิดประตูเพื่อกลับด้านอาหาร	หลังจากกลับด้านอาหารแล้ว ให้กดปุ่ม**เริ่มทำงาน**อีกครั้งเพื่อเริ่มการทำงาน
ไฟดับในระหว่างการปรุงอาหาร	ใช้เตาอบต่อเนื่องเป็นเวลานาน	หลังจากใช้งานเป็นเวลานาน ให้ทิ้งเตาอบไว้สักครู่เพื่อให้เย็นตัว
	พัดลมระบายความร้อนไม่ทำงาน	ฟังเสียงของพัดลมระบายความร้อน
	พยายามใช้งานเตาอบในขณะที่ไม่มีอาหารอยู่ด้านใน	วางอาหารในเตาอบ
	มีพื้นที่ระบายอากาศไม่เพียงพอสำหรับเตาอบ	มีช่องอากาศเข้า/ออกที่ด้านหน้าและด้านหลังของเตาอบเพื่อการระบายอากาศ เว้นพื้นที่ว่างตามที่ระบุไว้ในคู่มือการติดตั้งผลิตภัณฑ์
	มีการใช้ปลั๊กไฟจำนวนมากในเต้ารับเดียวกัน	โปรดใช้เต้ารับเฉพาะสำหรับเตาอบเท่านั้น

ปัญหา	สาเหตุ	การดำเนินการ
ไม่มีไฟเข้าเตาอบ	ไม่มีการจ่ายไฟ	ตรวจสอบว่ามีการจ่ายไฟแล้วหรือไม่
มีเสียงแตกในระหว่างการทำงาน และเตาอบไม่ทำงาน	การปรุงอาหารที่อยู่ในซีลหรือใช้ภาชนะที่มีฝาปิดอาจทำให้เกิดเสียงแตก	ห้ามใช้ภาชนะที่มีซีลเนื่องจากอาจไหม้ในระหว่างการปรุงอาหารเนื่องจากอาหารเกิดการขยายตัว
พื้นผิวภายนอกเตาอบร้อนเกินไปในระหว่างการใช้งาน	มีพื้นที่ระบายอากาศไม่เพียงพอสำหรับเตาอบ มีช่องอากาศเข้า/ออกที่ด้านหน้าและด้านหลังของเตาอบเพื่อการระบายอากาศ	เว้นพื้นที่ว่างตามที่ระบุไว้ในคู่มือการติดตั้งผลิตภัณฑ์
	มีวัตถุวางอยู่ด้านบนเตาอบ	นำวัตถุทั้งหมดที่วางอยู่บนเตาอบออกไป
เปิดประตูไม่สะดวก	มีอาหารตกค้างอยู่ระหว่างประตูและภายในเตาอบ	ทำความสะอาดเตาอบ แล้วเปิดประตู
เตาอบไม่ร้อน	เตาอบอาจไม่ทำงาน ปรุงอาหารมากเกินไป หรือใช้ภาชนะที่ไม่เหมาะสม	วางน้ำหนึ่งแก้วในภาชนะที่สามารถใช้กับไมโครเวฟได้ แล้วใช้ฟังก์ชั่นไมโครเวฟเป็นเวลา 1-2 นาทีเพื่อตรวจสอบว่าน้ำร้อนหรือไม่ ลดปริมาณอาหารและเริ่มใช้งานอีกครั้ง ใช้ภาชนะในการปรุงอาหารที่มีก้นแบน
ร้อนเพียงนิดเดียวหรือร้อนช้า	เตาอบอาจไม่ทำงาน ปรุงอาหารมากเกินไป หรือใช้ภาชนะที่ไม่เหมาะสม	วางน้ำหนึ่งแก้วในภาชนะที่สามารถใช้กับไมโครเวฟได้ แล้วใช้ฟังก์ชั่นไมโครเวฟเป็นเวลา 1-2 นาทีเพื่อตรวจสอบว่าน้ำร้อนหรือไม่ ลดปริมาณอาหารและเริ่มใช้งานอีกครั้ง ใช้ภาชนะในการปรุงอาหารที่มีก้นแบน
ฟังก์ชั่นอุ่นไม่ทำงาน	เตาอบอาจไม่ทำงาน ปรุงอาหารมากเกินไป หรือใช้ภาชนะที่ไม่เหมาะสม	วางน้ำหนึ่งแก้วในภาชนะที่สามารถใช้กับไมโครเวฟได้ แล้วใช้ฟังก์ชั่นไมโครเวฟเป็นเวลา 1-2 นาทีเพื่อตรวจสอบว่าน้ำร้อนหรือไม่ ลดปริมาณอาหารและเริ่มใช้งานอีกครั้ง ใช้ภาชนะในการปรุงอาหารที่มีก้นแบน
ฟังก์ชั่นละลายไม่ทำงาน	เตาอบอาจไม่ทำงาน ปรุงอาหารมากเกินไป หรือใช้ภาชนะที่ไม่เหมาะสม	วางน้ำหนึ่งแก้วในภาชนะที่สามารถใช้กับไมโครเวฟได้ แล้วใช้ฟังก์ชั่นไมโครเวฟเป็นเวลา 1-2 นาทีเพื่อตรวจสอบว่าน้ำร้อนหรือไม่ ลดปริมาณอาหารและเริ่มใช้งานอีกครั้ง ใช้ภาชนะในการปรุงอาหารที่มีก้นแบน
ไฟด้านในมีแสงน้อยหรือไม่ติดเลย	เปิดประตูทิ้งไว้เป็นเวลานาน	ไฟด้านในอาจปิดโดยอัตโนมัติเมื่อใช้ฟังก์ชั่น Eco (ประหยัด พลังงาน) ปิดประตูแล้วเปิดอีกครั้ง หรือกดปุ่ม**ยกเลิก**
	มีสิ่งแปลกปลอมเกาะตัวอยู่ที่ไฟด้านใน	ทำความสะอาดด้านในเตาอบแล้วตรวจสอบอีกครั้ง

การแก้ไขปัญหา

ปัญหา	สาเหตุ	การดำเนินการ
มีเสียบบี๊ปในระหว่างการปรุงอาหาร	ถ้าใช้ฟังก์ชั่นปรุงอาหารอัตโนมัติ เสียงสัญญาณจะเตือนว่าได้เวลากลับด้านอาหารในระหว่างการทำละลาย	หลังจากกลับด้านอาหารแล้ว ให้กดปุ่ม**เริ่มทำงาน**อีกครั้งเพื่อเริ่มการทำงาน
เตาอบเอียง	ติดตั้งเตาอบในผิวพื้นที่ไม่เรียบเสมอกัน	โปรดติดตั้งเตาอบบนพื้นผิวที่ราบเรียบและมั่นคง
เกิดประกายไฟในระหว่างการปรุงอาหาร	มีการใช้ภาชนะที่เป็นโลหะในระหว่างการใช้เตาอบ/ทำละลาย	โปรดอย่าใช้พลาสติกที่เป็นโลหะ
เมื่อเสียบปลั๊กไฟ เตาอบเริ่มต้นทำงานทันที	ประตูปิดไม่สนิท	ปิดประตูและตรวจสอบอีกครั้ง
มีกระแสไฟออกมาจากเตาอบ	ไฟฟ้าหรือเต้ารับไฟฟ้าไม่มีการลงกราวด์อย่างถูกต้อง	โปรดตรวจสอบว่ามีการลงกราวด์ไฟฟ้าหรือเต้ารับไฟฟ้าอย่างถูกต้องแล้วหรือไม่
มีน้ำหยด	อาจมีน้ำหรือไอน้ำบ้างในบางกรณี ทั้งนี้จะขึ้นอยู่กับอาหาร กรณีนี้ไม่ใช่การทำงานผิดปกติของเตาอบ	ทิ้งเตาอบไว้เพื่อให้เย็นลง แล้วเช็ดด้วยผ้าแห้ง
มีไอน้ำออกมาจากช่องที่ประตู	อาจมีน้ำหรือไอน้ำบ้างในบางกรณี ทั้งนี้จะขึ้นอยู่กับอาหาร กรณีนี้ไม่ใช่การทำงานผิดปกติของเตาอบ	ทิ้งเตาอบไว้เพื่อให้เย็นลง แล้วเช็ดด้วยผ้าแห้ง
มีน้ำอยู่ในเตาอบ	อาจมีน้ำหรือไอน้ำบ้างในบางกรณี ทั้งนี้จะขึ้นอยู่กับอาหาร กรณีนี้ไม่ใช่การทำงานผิดปกติของเตาอบ	ทิ้งเตาอบไว้เพื่อให้เย็นลง แล้วเช็ดด้วยผ้าแห้ง
ความสว่างภายในเตาอบมีการเปลี่ยนแปลง	ความสว่างจะเปลี่ยนไปโดยขึ้นอยู่การเปลี่ยนกำลังไฟฟ้าตามฟังก์ชั่น	การเปลี่ยนกำลังไฟฟ้าในระหว่างการปรุงอาหารไม่ใช่การทำงานผิดปกติ กรณีนี้ไม่ใช่การทำงานผิดปกติของเตาอบ
ปรุงอาหารเสร็จแล้ว แต่พัดลมระบายอาหารยังทำงานอยู่	ในการระบายอาหารให้กับเตาอบ พัดลมระบายอากาศจะยังคงทำงานต่อเนื่องอีกประมาณ 3 นาทีหลังจากปรุงอาหารเสร็จ	กรณีนี้ไม่ใช่การทำงานผิดปกติของเตาอบ
การกดปุ่ม**+30วินาที**ทำให้เตาอบทำงาน	กรณีนี้เกิดขึ้นเมื่อเตาอบไม่ได้ใช้งานอยู่	เตาอบไมโครเวฟได้รับการออกแบบมาเพื่อให้ทำงานด้วยการกดปุ่ม**+30วินาที**เมื่อไม่มีการใช้งานอยู่

ปัญหา	สาเหตุ	การดำเนินการ
จานหมุน		
ในขณะหมุน จานหมุนออกมานอกที่ติดตั้งหรือหยุดหมุน	ไม่มีวงแหวนหรือวงแหวนติดตั้งไม่ถูกต้อง	ติดตั้งวงแหวนแล้วลองอีกครั้ง
จานหมุนทำงานช้าในระหว่างการหมุน	ติดตั้งวงแวนไม่ถูกต้อง มีอาหารมากเกินไป หรือภาชนะใหญ่เกินไปและสัมผัสที่ด้านในของไมโครเวฟ	ปรับปริมาณอาหารและอย่าใช้ภาชนะที่ใหญ่เกินไป
จานหมุนส่งเสียงดังในขณะหมุน	มีอาหารตกค้างอยู่ด้านล่างเตาอบ	นำอาหารที่ตกค้างอยู่ด้านล่างเตาอบออก
ย่าง		
มีควันออกมาในระหว่างการใช้งาน	ในการใช้งานครั้งแรก ควันอาจออกมาจากขดลวดความร้อนเมื่อคุณใช้งานเตาอบครั้งแรก	กรณีนี้ไม่ใช่การทำงานที่ผิดปกติ และถ้าคุณใช้งานเตาอบ 2-3 ครั้ง อาการนี้ควรหายไป
	มีอาหารอยู่ที่ขดลวดความร้อน	ปล่อยให้เตาอบเย็นลง แล้วนำอาหารออกจากขดลวดความร้อน
	อาหารอยู่ใกล้กับที่ย่างเกินไป	วางอาหารให้มีระยะห่างที่เหมาะสมในระหว่างการปรุงอาหาร
	จัดเตรียมและ/หรือจัดวางอาหารไม่เหมาะสม	โปรดจัดเตรียมและจัดวางอาหารอย่างเหมาะสม
เตาอบ		
เตาอบไม่ร้อน	ประตูเปิด	ปิดประตูและลองอีกครั้ง
มีควันออกมาในระหว่างอุ่น	ในการใช้งานครั้งแรก ควันอาจออกมาจากขดลวดความร้อนเมื่อคุณใช้งานเตาอบครั้งแรก	กรณีนี้ไม่ใช่การทำงานที่ผิดปกติ และถ้าคุณใช้งานเตาอบ 2-3 ครั้ง อาการนี้ควรหายไป
	มีอาหารอยู่ที่ขดลวดความร้อน	ปล่อยให้เตาอบเย็นลง แล้วนำอาหารออกจากขดลวดความร้อน
มีกลิ่นไหม้หรือกลิ่นพลาสติกเมื่อใช้เตาอบ	มีการใช้ภาพชนะที่เป็นพลาสติกหรือไม่คงทนต่อความร้อน	โปรดใช้ภาชนะที่เป็นแก้วที่เหมาะสำหรับอุณหภูมิสูง
มีกลิ่นเหม็นออกมาจากภายในเตาอบ	เศษอาหารหรือพลาสติกละลายและติดค้างอยู่ในเตาอบ	ใช้ฟังก์ชั่นไอน้ำ แล้วเช็ดด้วยผ้าแห้ง คุณสามารถวางมะนาวฝานไว้ภายใน และให้เตาอบทำงานเพื่อช่วยขจัดกลิ่นให้เร็วขึ้น

การแก้ไขปัญหา

ปัญหา	สาเหตุ	การดำเนินการ
เตาอบปรุงอาหารได้ไม่เหมาะสม	มีการเปิดประตูเตาอบบ่อยครั้งในระหว่างปรุงอาหาร	ห้ามเปิดประตูเตาอบบ่อยๆ ยกเว้นคุณปรุงอาหารที่ต้องกลับด้าน ถ้าคุณเปิดเตาอบบ่อยครั้ง อุณหภูมิภายในจะลดลง และอาจส่งผลต่อการปรุงอาหารของคุณ
	มีการตั้งค่าการควบคุมเตาอบไว้ไม่ถูกต้อง	โปรดตั้งค่าการควบคุมเตาอบอย่างถูกต้อง แล้วลองอีกครั้ง
	วางอุปกรณ์เสริมสำหรับการย่างหรืออุปกรณ์อื่นๆ ไว้ไม่ถูกต้อง	โปรดใส่อุปกรณ์เสริมอย่างถูกต้อง
	มีการใช้ภาชนะที่ผิดประเภทหรือขนาดผิดปกติ	รีเซ็ตการควบคุมเตาอบหรือใช้ภาชนะที่เหมาะสมซึ่งมีก้นแบน

หมายเหตุ

ถ้าคำแนะนำข้างต้นไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า SAMSUNG ใกล้บ้านคุณ

โปรดเตรียมข้อมูลต่อไปนี้

- หมายเลขรุ่นและหมายเลขผลิตภัณฑ์ ซึ่งมักจะพิมพ์ไว้ที่ด้านหลังของเตาอบ
- รายละเอียดของการรับประกัน
- คำอธิบายปัญหาอย่างชัดเจน

จากนั้นติดต่อผู้แทนจำหน่าย หรือฝ่ายบริการหลังการขายของ SAMSUNG

การแก้ไขปัญหา

รหัสข้อมูล

รหัสการตรวจสอบ	สาเหตุ	การดำเนินการ
C-10	ต้องตรวจสอบระบบเซ็นเซอร์ในการปรุงอาหาร	กดปุ่มหยุด/ยกเลิกและใช้งานอีกครั้ง ถ้ายังมีข้อความนี้ปรากฏอีกครั้ง ให้ปิดเตาอบไมโครเวฟนานกว่า 30วินาที แล้วลองตั้งค่าอีกครั้ง ถ้ายังมีข้อความนี้ปรากฏอีก โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า SAMSUNG ที่อยู่ใกล้บ้าน
C-20	ต้องตรวจสอบระบบเซ็นเซอร์ของอุณหภูมิ	กดปุ่มหยุด/ยกเลิกและใช้งานอีกครั้ง ถ้ายังมีข้อความนี้ปรากฏอีกครั้ง ให้ปิดเตาอบไมโครเวฟนานกว่า 30วินาที แล้วลองตั้งค่าอีกครั้ง ถ้ายังมีข้อความนี้ปรากฏอีก โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า SAMSUNG ที่อยู่ใกล้บ้าน
C-21	เซ็นเซอร์อุณหภูมิตรวจจับอุณหภูมิที่สูงกว่าที่ตั้งค่าไว้	ปิดเตาอบไมโครเวฟเพื่อให้เตาเย็นลง แล้วลองตั้งค่าอีกครั้ง ถ้ายังมีข้อความนี้ปรากฏอีก โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า SAMSUNG ที่อยู่ใกล้บ้าน
C-d0	กดปุ่มควบคุมนานกว่า 10 วินาที	ทำความสะอาดปุ่มและตรวจสอบว่ามีน้ำที่พื้นผิวรอบๆ ปุ่มหรือไม่ ถ้ายังมีข้อความนี้ปรากฏอีกครั้ง ให้ปิดเตาอบไมโครเวฟนานกว่า 30วินาที แล้วลองตั้งค่าอีกครั้ง ถ้ายังมีข้อความนี้ปรากฏอีก โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า SAMSUNG ที่อยู่ใกล้บ้าน

หมายเหตุ

สำหรับรหัสที่ไม่ปรากฏข้างต้น หรือถ้าคำแนะนำใช้ไม่ได้ผล โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า SAMSUNG ที่อยู่ใกล้บ้าน

ข้อมูลจำเพาะด้านเทคนิค

SAMSUNG มุ่งมั่นที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์อยู่เสมอ ดังนั้นรายละเอียดของเครื่องและคำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้จึงอาจมีการเปลี่ยนแปลง โดยไม่ได้แจ้งให้ทราบ

รุ่น	MC32J7055H*
การจ่ายไฟ	220 V ~ 50 Hz AC
การใช้พลังงาน พลังงานสูงสุด ไมโครเวฟ ระบบย่าง (ขดลวดความร้อน) ความร้อน (ขดลวดความร้อน)	 2750 วัตต์ 1400 วัตต์ 1350 วัตต์ สูงสุด 1900 วัตต์
กำลังไฟฟ้า	100 วัตต์ / 900 วัตต์ - 6 ระดับ (IEC-705)
ความถี่ของคลื่นขณะทำงาน	2450 MHz
ขนาด (กว้าง x สูง x ลึก) ด้านนอก ช่องของเตาอบ	 523 x 309 x 506 มม. 373 x 233 x 370 มม.
ปริมาตร	32 ลิตร
น้ำหนัก สุทธิ	 20.0 กก. โดยประมาณ

บันทึก

บันทึก

บันทึก

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/at/support
NEW ZEALAND	0800 726 786	www.samsung.com/nz/support
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com/cn/support
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk/support (Chinese) www.samsung.com/hk_en/support (English)
INDIA	1800 3000 8282 - Toll Free 1800 266 8282 - Toll Free	www.samsung.com/in/support
BANGLADESH	09612300300	www.samsung.com/in/support
INDONESIA	021-56997777 08001128888	www.samsung.com/id/support
JAPAN	0120-363-905	www.samsung.com/jp/support
MALAYSIA	1800-88-9999 603-77137477 (Overseas contact)	www.samsung.com/my/support
PHILIPPINES	1-800-10-7267864 [PLDT] 1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile] 02-4222111 [Other landline]	www.samsung.com/ph/support
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sg/support
THAILAND	0-2689-3232, 1800-29-3232	www.samsung.com/th/support
TAIWAN	0800-329999	www.samsung.com/tw/support
VIETNAM	1800 588 889	www.samsung.com/vn/support
MACAU	0800 333	www.samsung.com/support
MYANMAR	+95-01-2399-888	
SRI LANKA	94117540540	

DE68-04319J-00

Microwave Oven

User manual

MC32J7055H*



Contents

Using this user manual 4

The following symbols are used in this User Manual: 4

Safety instructions 5

Important safety instructions 5

Installation 14

Accessories 14
Installation site 16
Turntable 16

Maintenance 17

Cleaning 17
Replacement (repair) 19
Care against an extended period of disuse 19

Quick look-up guide 20

Oven features 21

Oven 21
Control panel 22

Oven use 23

How a microwave oven works 23
Checking that your oven is operating correctly 24
Setting the time 24
Cooking/Reheating 25
Power levels and time variations 26
Adjusting the cooking time 27
Stopping the cooking 27
Setting the energy save mode 28
Using the slim fry cook features 29
Using the sensor cook features 32
Using the healthy cooking features 36
Using the Thai Recipe features 39
Using the power defrost features 50
Using the dough proof/yogurt features 52
Using the crusty plate 54
Using the manual steam cook function 55

Convection	59
Grilling	60
Choosing the accessories	61
Combining microwaves and grill	61
Combining microwaves and convection	63
Switching the beeper off	65
Using the child lock features	65
Using the turntable on/off features	66
Cookware guide	**67**
Cooking guide	**69**
Troubleshooting	**86**
Troubleshooting	86
Information codes	91
Technical specifications	**92**

Using this user manual

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contains valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

The following symbols are used in this User Manual:

WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

NOTE

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

MAKE SURE THAT THESE SAFETY PRECAUTIONS ARE OBEYED AT ALL TIMES.

BEFORE USING THE OVEN, CONFIRM THAT THE FOLLOWING INSTRUCTIONS ARE FOLLOWED.

Microwave function only

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

Safety instructions

WARNING: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is emitted (observed), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

The microwave oven is intended to be used on the counter top (freestanding) use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

Safety instructions

Oven function only - Optional

WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

General safety

⚠ WARNING

Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.

Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.

This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.

Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.

In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.

Do not touch the power plug with wet hands.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.

Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.

Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.

Safety instructions

Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.

Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.

Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.

Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.

Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.

Do not pour or directly spray water onto the oven.

Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.

Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.

In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:

- Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
- Cover with a clean, dry dressing.
- Do not apply any creams, oils or lotions.

Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.

Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.

⚠ CAUTION

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc.

Remove wire twist ties from paper or plastic bags.

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.

Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.

Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.

Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.

Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.

Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)

Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

Safety instructions

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy. (Microwave function only)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

A. Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

B. Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

C. Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

1) door (bent)
2) door hinges (broken or loose)
3) door seals and sealing surfaces

D. The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

A. A dented, scratched, or broken door, handle, out-panel, or control panel.

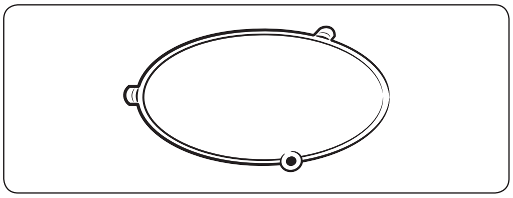
B. A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

Installation

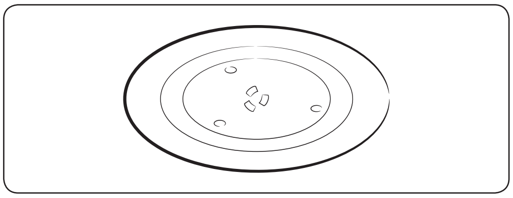
Accessories

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



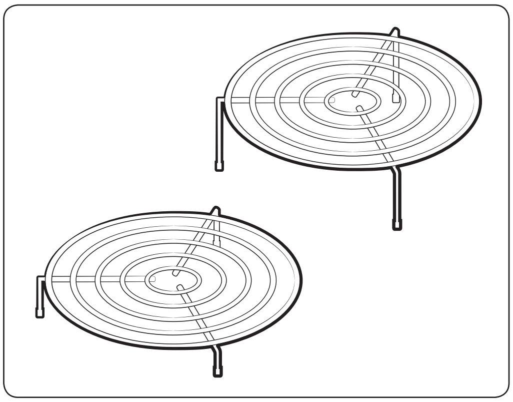
01 Roller ring, to be placed in the centre of the oven.

Purpose: The roller ring supports the turntable.



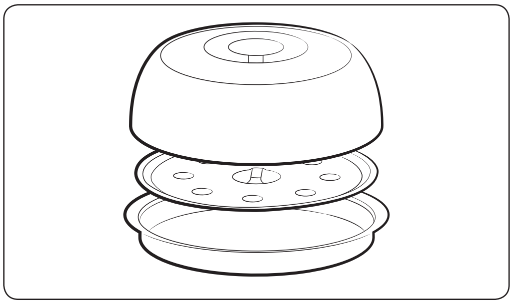
02 Turntable, to be placed on the roller ring with the centre fitting on to the coupler.

Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



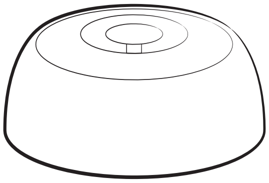
03 High rack, **Low rack**, to be placed on the turntable.

Purpose: The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. **The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.**

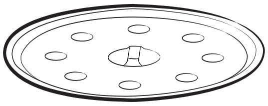


04 **Pro steamer/Crusty plate** to be placed on the turntable.

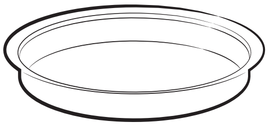
Purpose: The Pro Steamer can be used to steam crusty cook. The Crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes and to keep pastry and pizza dough crisp.



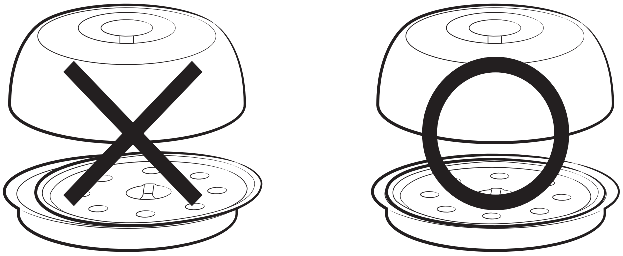
Stainless steel lid



Steam tray



Steam plate/Crusty plate

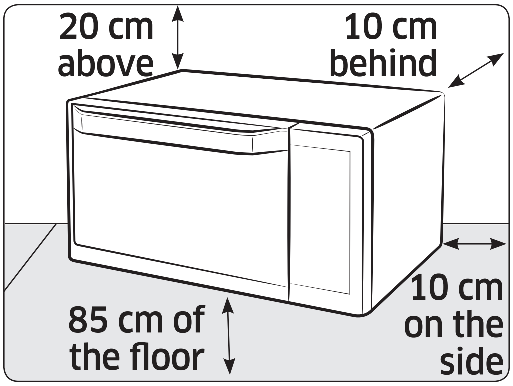


☛ **IMPORTANT**

DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

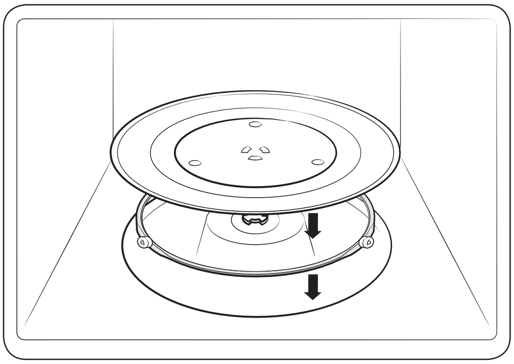
Installation

Installation site



- Conform to the power supply specifications of this oven. Use only approved extension cables if you need to use.
- Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your oven for the first time.
- Select a flat, level surface approx. 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the oven.
- Secure room for ventilation, at least 10 cm from the rear wall and both sides, and 20 cm from above.
- Do not install the oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.

Turntable



Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.

Maintenance

Cleaning

Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).

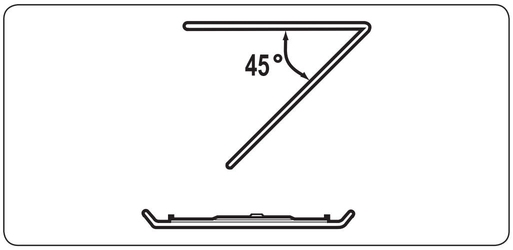
If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

1. With an empty oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

Maintenance

To clean inside swing-heater models



To clean the upper area of the cooking chamber, lower the top heating element by 45° as shown. This will help clean the upper area. When done, reposition the top heating element.

⚠ **CAUTION**

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the oven to cool down.

Replacement (repair)

⚠ **WARNING**

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

Care against an extended period of disuse

- If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

Quick look-up guide

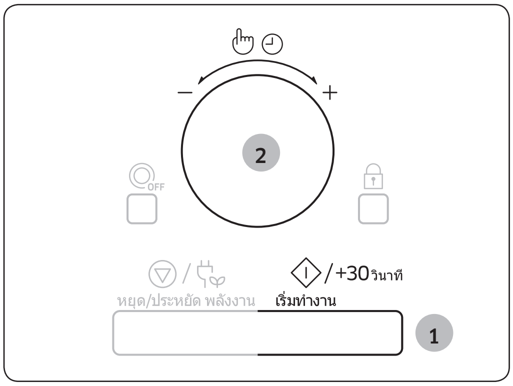


If you want to cook some food.

Place the food in the oven. Press the **START/+30s** button.

Result: Cooking starts. When it has finished.

1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

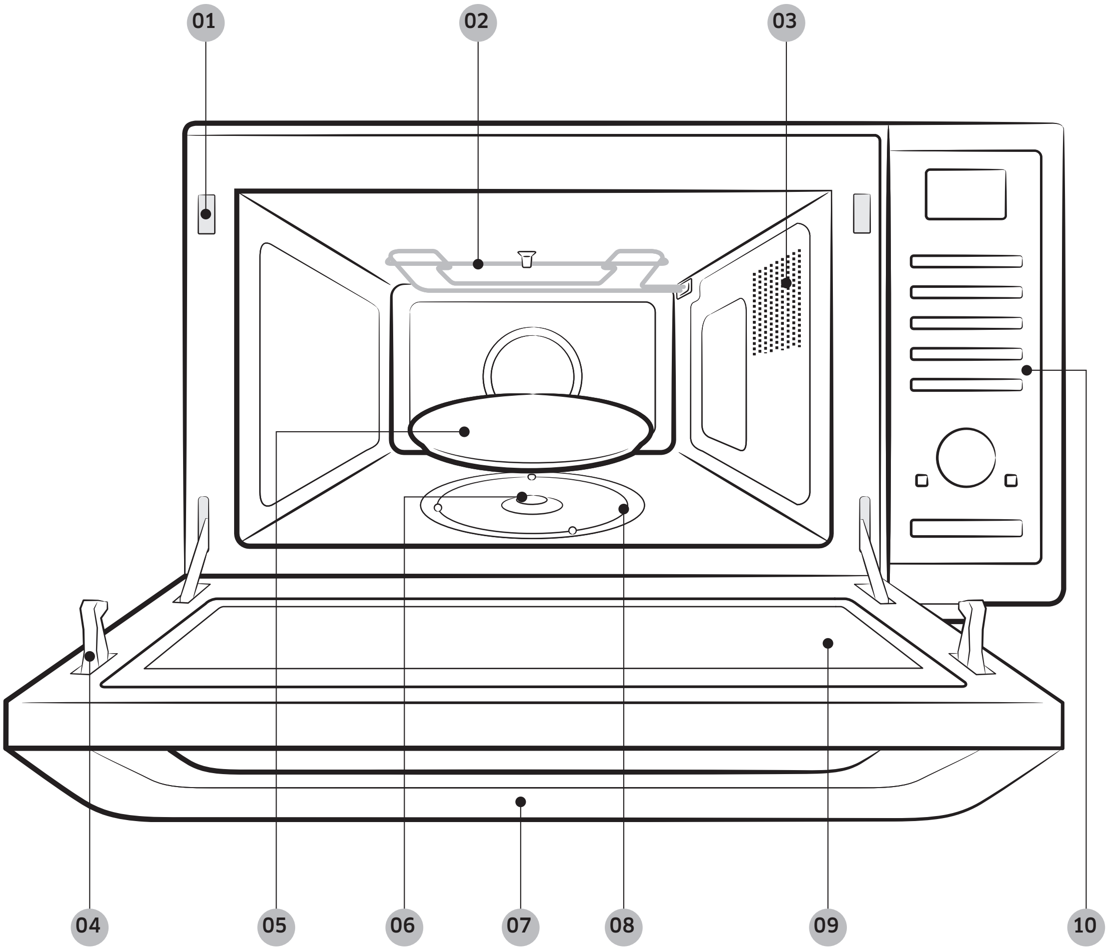


If you want to add an extra 30 seconds.

1. Press **START/+30s** button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.
2. By turning the **Multi Function Selector Dial**, You can set the time as you want.

Oven features

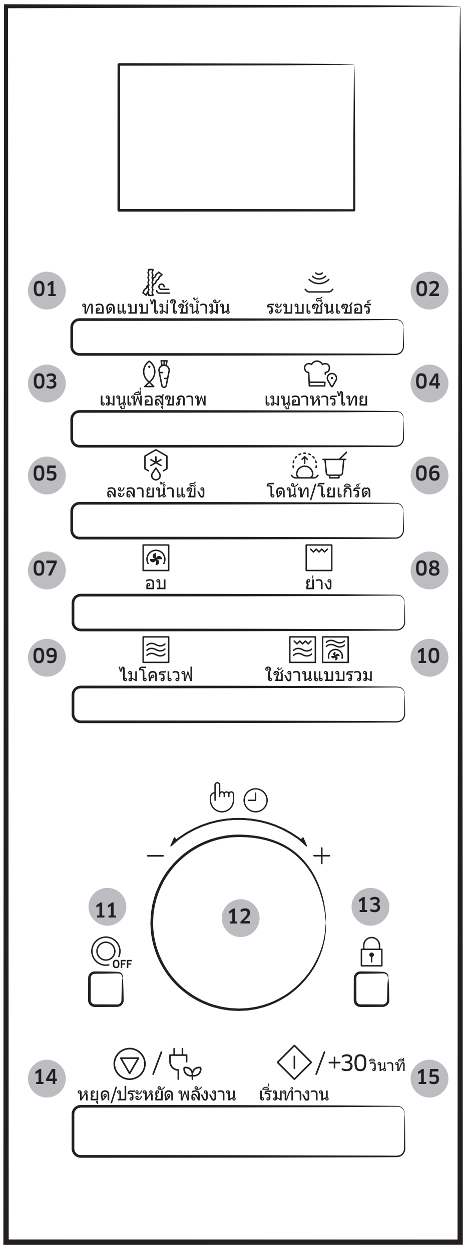
Oven



01	Safety interlock holes	**04**	Door latches	**07**	Door Handle
02	Heating element	**05**	Turntable	**08**	Roller Ring
03	Ventilation holes	**06**	Coupler	**09**	Door
				10	Control Panel

Oven features

Control panel



01 Slim Fry Button
02 Sensor Button
03 Healthy Cooking Button
04 Auto Thai Recipe Button
05 Power Defrost Button
06 Dough Proof/Yogurt Button
07 Convection Button
08 Grill Button
09 Microwave Button
10 Combi Button
11 Turntable On/Off Button
12 Multi Function Selector Dial
13 Child Lock Button
14 Stop/Eco Button
15 Start/+30s Button

Oven use

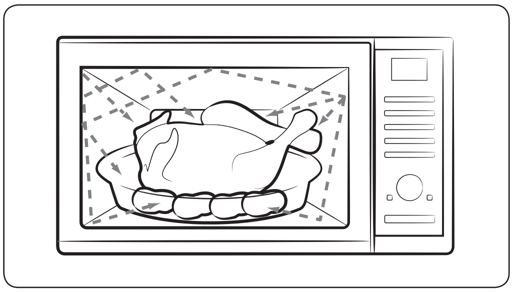
How a microwave oven works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle.



1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

☛ **IMPORTANT**

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

Oven use

Checking that your oven is operating correctly

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled "Troubleshooting" on the page 86-91.

NOTE

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 900 W) is used, the water takes longer to boil.



Open the oven door by pulling the handle on the upper side of the door.
Place a glass of water on the turntable.
Close the door.

Press the **START/+30s** button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **START/+30s** button the appropriate number of times.

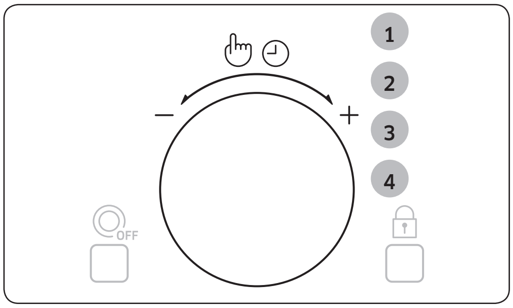
Result: The oven heats the water for 4 or 5 minutes. The water should then be boiling.

Setting the time

When power is supplied, "88:88" and then "12:00" is automatically displayed on the display.

Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

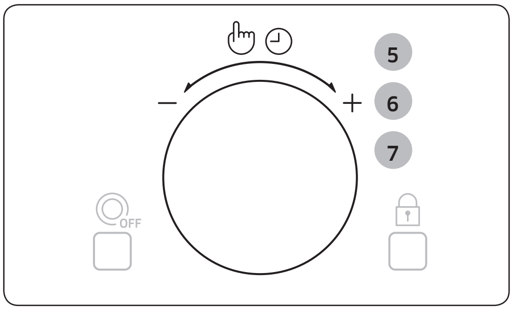
- When you first install your microwave oven
- After a power failure



NOTE

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

1. Press the **Multi Function Selector Dial**.
2. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set time display type. (12H or 24H)
3. Press the **Multi Function Selector Dial** to complete the setup.
4. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set the hour.



5. Press the **Multi Function Selector Dial**.

6. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set the minute.

7. When the right time is displayed, press the **Multi Function Selector Dial** to start the clock.
<u>**Result:**</u> The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

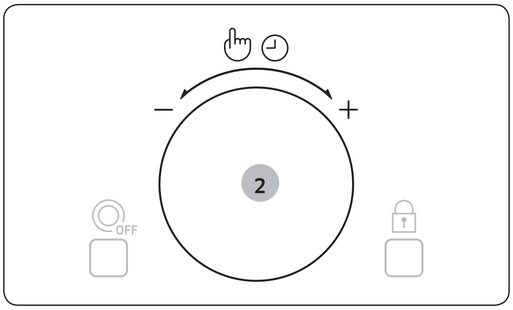
Cooking/Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food.

☛ IMPORTANT

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.



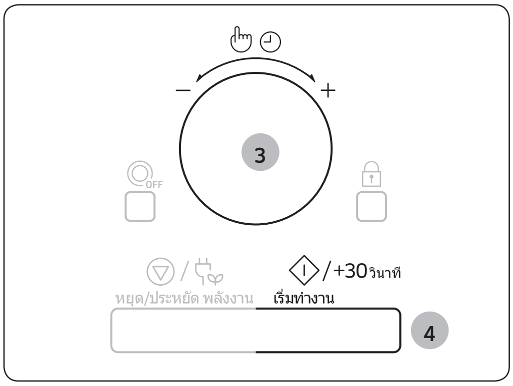


Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.

1. Press the **Microwave** button.
<u>**Result:**</u> The following indications are displayed:
(microwave mode)

2. Turn the **Multi Function Selector Dial** until the appropriate power level is displayed. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level.
- If don’t set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.

Oven use



3. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.
<u>**Result:**</u> The cooking time is displayed.

4. Press the **START/+30s** button.
<u>**Result:**</u> The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts. When it has finished.

1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Power levels and time variations

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity.
You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	900 W
MEDIUM HIGH	67 %	600 W
MEDIUM	50 %	450 W
MEDIUM LOW	33 %	300 W
DEFROST	20 %	180 W
LOW	11 %	100 W

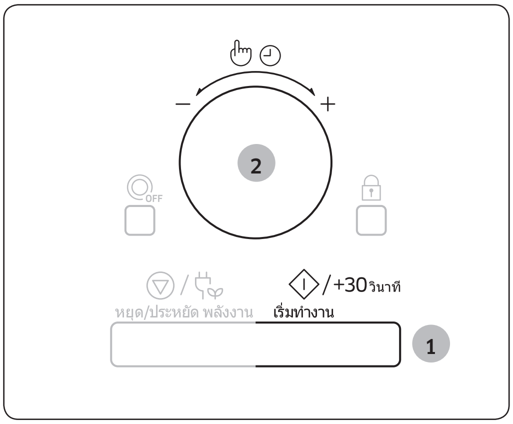
The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level Lower power level	Decreased Increased

Adjusting the cooking time

You can increase the cooking time by pressing the **START/+30s** button once for each 30 seconds to be added.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time



Method 1

To increase the cooking time of your food during cooking, press the **START/+30s** button once for each 30 seconds that you wish to add.

- Example: To add three minutes, press the **START/+30s** button six times.

Method 2

Just turning **Multi Function Selector Dial** to adjust cooking time.

- To increase cooking time, turn to right and to decrease cooking time, turn to left.

Stopping the cooking

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Temporarily : Open the door or press the **STOP/ECO** button once. **Result:** Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the **START/+30s** button.
Completely	Completely : Press the **STOP/ECO** button once. **Result:** Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **STOP/ECO** button again.

Setting the energy save mode

The oven has an energy save mode.



- Press the **STOP/ECO** button.
  Result: Display off.
- To remove energy save mode, open the door or press the **STOP/ECO** button and then display shows current time. The oven is ready for use.

NOTE

Auto energy saving function
If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

Using the slim fry cook features

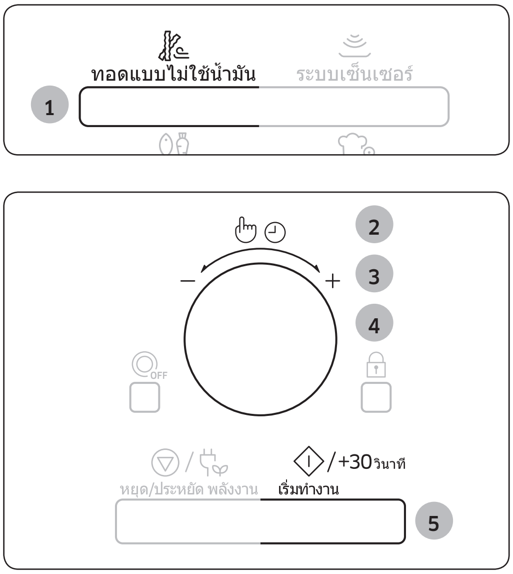
The 12 **Slim Fry** cook features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

You can adjust the slim fry cook category by press the **Slim Fry** button.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

NOTE

- ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
- ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.



1. Press the **Slim Fry** button.
2. Select the category of food by turning the **Multi Function Selector Dial** and press the **Multi Function Selector Dial**.
   1) Potatoes/Vegetables
   2) Seafood
   3) Chicken
3. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**.
   Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.
   At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
4. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.
5. Press the **START/+30s** button.

Oven use

Slim fry guide

The following table presents the 12 **Slim Fry** auto programmes for frying. It contains its quantities and appropriate instructions. You will use less oil compared to frying with oil fryer, while you will get tasty results. Programmes are running with a combination of convection, top heater and microwave energy.

1. Potatoes/Vegetables

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Frozen Oven Chips	300-350 g 450-500 g	Distribute frozen oven chips evenly on the crusty plate. Set plate on high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes.
1-2 Frozen Potato Croquettes	200-250 g 300-350 g	Distribute frozen potato croquettes evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.
1-3 Homemade French Fries	300-350 g 450-500 g	Use hard to medium type of potatoes and wash them. Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of 10 x 10 mm. Soak in cold water (for 30 min.). Dry them with a towel, weigh them and brush with 5 g olive oil. Distribute homemade fries evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes.
1-4 Potato Wedges	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Wash normal sized potatoes and cut them into wedges. Brush with olive oil and spices. Put them with the cut side on the crusty plate. Set plate on high rack. Stand for 1-3 minutes.
1-5 Frozen Onion Rings	100-150 g 200-250 g	Put frozen breaded onion rings or frozen breaded squid rings evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.
1-6 Sliced Courgettes	100-150 g 200-250 g	Rinse and slice courgettes. Brush with 5 g olive oil and add spices. Put slices evenly on the crusty plate and set plate on high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes.

2. Seafood

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Frozen Prawns	200-250 g 300-350 g	Distribute frozen breaded prawns evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.
2-2 Fish Cutlets	200-250 g 300-350 g	Distribute breaded fish cutlets evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.
2-3 Frozen Fried Squids	100-150 g 200-250 g	Distribute breaded squid rings evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.

3. Chicken

Code/Food	Serving Size	Instructions
3-1 Frozen Chicken Nuggets	200-250 g 300-350 g	Distribute frozen chicken nuggets evenly on the crusty plate. Set plate on high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes.
3-2 Chicken Drumsticks	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Weigh drumsticks and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. Turnover after beep sounds, oven will stop process. Press start to continue. Stand for 1-3 minutes.
3-3 Chicken Wings	200-250 g 300-350 g	Weigh chicken wings and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. Turnover after beep sounds, oven will stop process. Press start to continue. Stand for 1-2 minutes.

Oven use

Using the sensor cook features

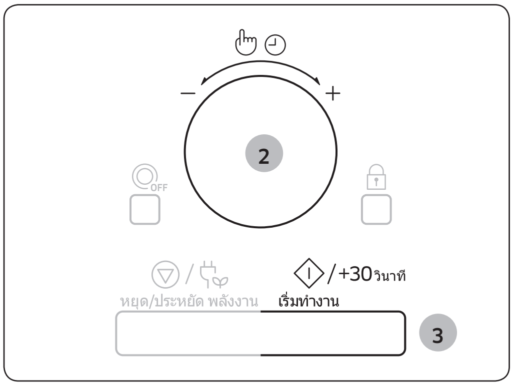
The 8 **Sensor Cook** features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the Sensor Cook category by turning the **Multi Function Selector Dial**.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

NOTE

Use only dishes that are microwave-safe.





1. Press the **Sensor** button.
2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.
3. Press the **START/+30s** button.
   <u>**Result:**</u> Cooking starts. When it has finished.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

NOTE

Use only recipients that are microwave-safe.

Sensor cook guide

The following table presents 8 **Sensor Cook** programmes. It contains its recommended weight range per item after cooking and appropriate instructions. In the beginning of the programme the display shows the sensor period. After this period the cooking time and power level is calculated automatically and the remaining cooking time will be displayed. The cooking process is controlled by the sensor system for your convenience.

☛ IMPORTANT

Use oven gloves while taking out!

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Drinks	150-250 g	Pour the liquid (room-temperature) into ceramic cup or mug. Reheat uncovered. Place in the centre of turntable. Leave them to stand in the oven. Stir drinks before and after standing time. Be careful while taking the cup out (see safety instructions for liquids). Stand for 1-2 minutes.
2 Broccoli Florets	200-500 g	Rinse and clean fresh vegetables, such as broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper. Stand for 1-2 minutes.
3 Sliced Carrots	200-500 g	Rinse and clean fresh vegetables, such as carrots and cut into round slices evenly. Put them into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for sliced carrots as well as cauliflower florets or turnip cabbage. Stand for 1-2 minutes.
4 Cauliflower Florets	200-500 g	Rinse and clean fresh vegetables, such as cauliflower florets and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper. Stand for 1-2 minutes.

Code/Food	Serving Size	Instructions
5 Jacket Potatoes	200-800 g	Rinse and clean potatoes, each 200 g. Brush with olive oil and pierce skin with a knife. Put in a circle on the turntable. Stand for 2-3 minutes.
6 Boiling Pasta	100-300 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add hot boiling water of 4 times, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1-3 minutes.
7 Mini Ravioli	200-400 g	Put mini ravioli in a deep ceramic plate. Put plate in the centre of turntable. Cover with plastic lid. Stand for 2-3 minutes.
8 Chicken Pieces	400-700 g	Brush chilled chicken pieces with oil and spices. Put skin-side down on the low rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process. Stand for 2-3 minutes.

Auto sensor cooking instructions

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of gases generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of gases are generated.
  The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these gases from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the gases generated after the container has been saturated with steam.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.

Utensils & Cover for sensor cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Important

- After installing the oven and plugging into an electrical outlet, do not unplug the power cord. The gas sensor needs time to stabilize in order to cook satisfactorily.
- It is not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Gas resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth. This oven is designed for household use only.

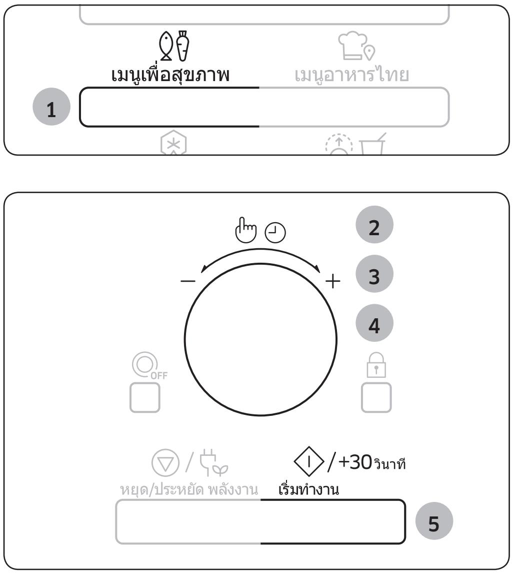
Oven use

Using the healthy cooking features

The 15 **Healthy Cooking** features provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.

☛ **IMPORTANT**

Use only recipients that are microwave-safe.



Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

1. Press the **Healthy Cooking** button.

2. Select the category of food by turning the **Multi Function Selector Dial** and press the **Multi Function Selector Dial**.
1) Grain/Pasta
2) Vegetables
3) Poultry/Fish

3. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.

4. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.

5. Press the **START/+30s** button.
<u>**Result:**</u> The food is cooked according to the pre-programmed setting selected.
When it has finished.
1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Healthy cooking guide

The following table presents quantities and appropriate instructions about 15 **Healthy Cooking** programmes. This is composed of Grain/Pasta(1), Vegetables(2) and Poultry/Fish(3).

IMPORTANT

Use oven gloves when taking out food.

1. Grain/Pasta

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Brown Rice	150-200 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add cold water of double quantity. Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
1-2 Quinoa	150-200 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add cold water of double quantity. Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.
1-3 Macaroni	100-150 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add hot boiling water of 4 times, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1-3 minutes.

2. Vegetables

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Green Beans	200-250 g 300-350 g	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking for 200-250 g and add 45 ml (3 tbsp) for 300-350 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2-2 Spinach	100-150 g 200-250 g	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2-3 Peeled Potatoes	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Wash and peel potatoes, cut into halves and put into a glass bowl with lid. Add 15-30 ml of water (1-2 tbsp). Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking. Stand for 3-5 minutes.
2-4 Potatoes Gratin	400-450 g 800-850 g	Put the fresh potato gratin into a glass pyrex dish. Put the dish on the low rack. Stand for 2-3 minutes.

Oven use

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-5 Grilled Eggplants	100-150 g 200-250 g	Rinse and slice eggplants. Brush with oil and spices. Put slices evenly on the high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue (The oven keeps operating if you do not turnover). Stand for 1-2 minutes.
2-6 Grilled Tomatoes	400-450 g 600-650 g	Rinse and clean tomatoes. Cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on the high rack. Stand for 1-2 minutes.

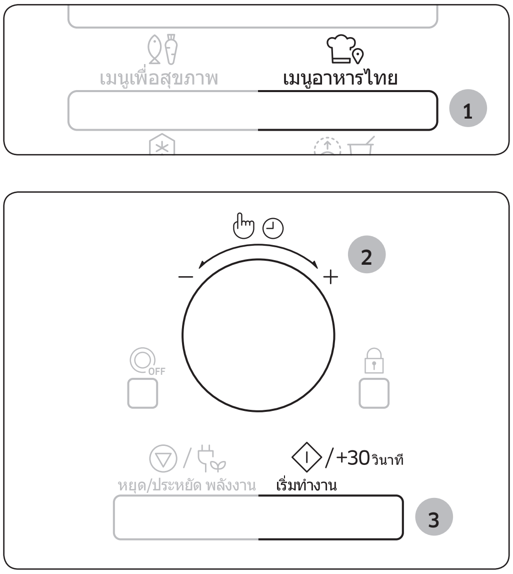
3. Poultry/Fish

Code/Food	Serving Size	Instructions
3-1 Chicken Breasts	300-350 g 400-450 g	Rinse chicken breast and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film and pierce film. Put dish on the turntable. Stand for 2 minutes.
3-2 Turkey Breasts	300-350 g 400-450 g	Rinse turkey breast and put on deep glass ovenware dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Put dish on the turntable. Stand for 2 minutes.
3-3 Grilled Chicken Breasts	300-350 g 400-450 g	Rinse chicken breast, marinate and put them on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.
3-4 Grilled Fish Fillets	200-300 g 400-500 g	Put fish fillets evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 1-2 minutes.
3-5 Grilled Salmon Steaks	200-250 g 300-350 g	Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.
3-6 Roast Fish	300-350 g 400-500 g	Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 3 minutes.

Using the Thai Recipe features

The 40 **Thai recipe** features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the Thai recipe by turning the **Multi Function Selector Dial** after press the **Thai recipe** button.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



1. Press the **Thai Recipe** button.
2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. You have to choose the number that you want to use for cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.
3. Press the **START/+30s** button.

Oven use

Thai Recipe gide

The following table presents the 40 **Thai Recipe** auto programmes. It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Rice porridge with pork	1-2 persons	1 cup Cooked rice, ½ cup Mince pork, 500 ml Water, 1 Tbsp. Oyster sauce, ¼ ts. Pepper, 1 Tbsp. Soy sauce, spring onions, coriander, celery for sprinkle on top
		Mix minced pork, pepper, and oyster sauce together, mold into a ball. Put rolled pork, rice, water in a bowl. Add soy sauce, stir well and put in oven. After cooking, sprinkle spring onions, celery, and coriander on top before serve.
2 Seaweed Tofu Soup	2-4 persons	100 g Pork, 2 pack Packaged tofu, ¼ cup Dried seaweed, 500 ml Water, 1 Tbsp. Oyster sauce, 1 ts. Fish sauce, ¼ ts. Pepper, ¼ cup Spring onions, 1 Tbsp. Chopped coriander, For sprinkle on top
		Mix minced pork, oyster sauce and pepper. Roll into a ball. Add rolled pork, tofu, water and fish sauce in a ware. Put in oven. After cooking, sprinkle spring onions, dried seaweed coriander and a little pepper on top.
3 Miso soup	2-4 persons	2 Tbsp. Miso, 1 Tbsp. Dashi, 2 Tbsp. dried wagame, 500 ml Water, 100 g Soft Tofu, cube, 50 g Enoki Mushroom, ¼ cup slice Jp spring onion
		Mix miso and water well then add all ingredients. Put in oven. After cooking, serve hot.
4 Tom yam Kung	2-3 persons	150 g Prawn, 1 cup Mushrooms, 4 pieces Sliced galangals, 5 leaf Shredded kaffir lime, 2 trunk Shredded lemongrass, 4 yield Sida tomato, 500 ml Water, ¼ cup Unsweetened condensed milk, 2-3 Tbsp. Fish sauce, 2-3 Tbsp. lime juice, 1 Tbsp. Chili sauce, 10 pieces Pound bird Chili, Coriander for sprinkle on top
		Add galangals, lemongrass, kaffir lime, Sida tomato, chili sauce in boiled water. Stir well. Add prawn, mushroom, bird chili. Put in oven. After cooking, add unsweetened condensed milk, fish sauce, lime juice, stir well. Serve hot.

Code/Food	Serving Size	Instructions
5 Tom Kha with chicken	2-4 persons	250 g slice chicken breast, 100 g mushroom, 500 ml coconut milk, 200 ml water, 6 pieces sliced galangal, 2 sliced lemongrass, 3 leaves kaffir leave, 5 shallots, 5 bird chili, 2-3 Tbsp. fish sauce, 2-3 Tbsp. lime juice
		Mixed water and coconut milk and add shallots, lemon grass, kaffie leave, chicken and mushroom. Put in oven. After cooking, seasoning with fish sauce, lime juice and chili then serve.
6 Chicken with green curry	3-4 persons	200 g slice chicken breast, 2 Tbsp. Green curry paste, 500 ml Coconut milk, 1 cup cut in egg plant, 1 Tbsp. Fish sauce, 1 ts. Palm sugar, ¼ cup Sweet basil, Paprika slide for decorate
		Mixed Coconut milk and Green Curry paste together. Add chicken, egg plant, palm sugar, fish sauce mixed well. Put in oven. After cooking, add sweet basil and paprika then serve.
7 Steamed vegetables with red sauce	3-4 persons	100 g Lettuce, 10 pieces Shiitake Mushroom, 5 pieces Kailan, 6 pieces Baby corn, ½ Tbsp. Water, 1 bottle Essence of Chicken 70 ml, 1 Tbsp. Oyster sauce, ½ ts. Sugar, ⅛ ts. Sesame oil, 1 ts. Chinese liquor, 1 Tbsp. Hong Kong tapioca flour, ½ ts. White pepper
		Wash and chop vegetables put in bowl, wrap with plastic. Put in oven. When the beep, mix remaining ingredients together and put on vegetables. Put them in oven again and press start button. After cooking, serve.
8 Poached eggs with Soybean milk	3-4 Persons	4 egg, ½ cup Ginkgo, 4 pieces kani, 1 ts. Seasoning powder, 1½-2 cup Soybean milk, ¼ ts. Pepper, 1 Tbsp. soy sauce, 2 Tbps. Chopped spring onion
		Mix egg and soybean milk together soy sauce and put in bowl. Add ingredients and take to a bowl. Put in oven, After cooking, decorate by kani, ginkgo and chopped spring onion. Serve.
9 Steamed shrimp with fresh milk and Shiitake Mushroom	2 Persons	200 g shrimps, 1 egg, ½ cup Fresh milk, ¼ ts. Salt, ½ ts. Curry powder, ½ ts. Pepper, 4 Shiitake Mushroom, ½ cup Chopped celery
		Wash shrimp, cut both shell of shrimp from head to tail. Sorted shrimp into a container. Mix shiitake mushroom, celery, fresh milk, egg, curry powder, Salt and pepper together. Place mixture on shrimp and put them on oven. Serve.

Code/Food	Serving Size	Instructions
10 Steamed fish with soy sauce	2-3 Persons	400 g Snapper, ½ cup cut bacon, 2 Pickled plum, 1 Sliced chili spur pepper, 1 cup Shredded fresh ginger, ½ cup shiitake mushrooms, 2 Chopped celery, 1 Tbsp. Soy sauce, 1 Tbsp. Sugar, ½ cup Soup stock
		Wash and cut snapper. Put bacon piece and snapper in tray. Wrap with plastic and put them in oven. When the beep, take out a fish and mix remaining ingredients together. Put sauce mixture in oven again and press start button. After cooking, pour sauce on snapper. Serve.
11 Seafood Chili paste with boiled egg	2-3 Persons	1½ cup Chopped seafood, 20 Fresh bird chili, 5 pieces Garlic, ½ cup Shallot, ½ cup Shredded lemongrass, 1 Tbsp. Shrimp paste, 2 ts. Palm sugar, 2 Tbsp. lime, 2 egg
		Boil shrimps and squids. Put in oven. When the beep, take out them. Crush fresh bird chili, garlic for crushingly and add shrimp paste, palm sugar, lime juice to admix shredded lemongrass, shallots and boiled seafood. Put egg in a bowl, add water and salt. Put them in oven again and press start button.
12 Boiled Pork with Lime, Chili Sauce	2-3 Persons	200 g Pork sirloin, 5 pieces Sliced lime, 15 Green-red bird chili, 2 Tbsp. garlic, 1 Tbsp. Sugar, 1 Tbsp. Fish sauce, 3 Tbsp. lime juice, 1 cup Shredded kale, 1 cup Shredded Cabbage
		Wash and slice pork with water. Put in oven. When the beep, mix sugar, fish sauce, lime juice. Put them in oven again and press start button. After cooking, crush bird chili and garlic together. Serve by put kale, shredded cabbage in dish then pork and pour spicy sauce on top.
13 Winged Bean Salad	2-3 Persons	150 g shredded winged Bean, 1 cup Peeled shrimp, 100 g Minced pork, 2 Tbsp. Shredded bird chili, 2 Tbsp. Chili sauce, 2 Tbsp. lime, 1 Tbsp. Fish sauce, 1½ Tbsp. Palm sugar, 2 Tbsp. Fried peanut, ¼ Tbsp. Fried shallots, 7 Fried dried chili, 2 Tbsp. thick coconut milk, 2 egg
		Put shrimp and minced pork in a bowl. Put them in oven. When the first beep, bring out and add winged bean mix together. Put egg with salt in oven and press start button. When the second beep, bring out egg. Put bird chili with oil in oven and press start button. When the third beep, bring out bird chili with oil. Put shallot with oil in oven and press start button. After cooking, mix palm sugar, fish sauce, lime juice, chili sauce, and bird chili together. Mix all ingredients together. Pour with coconut milk and serve with egg.

Code/Food	Serving Size	Instructions
14 Spicy Spaghetti	2-3 Persons	100 g Spaghetti, 200 g Minced beef, ¼ cup Crush garlic, 15 bird chili, ¼ cup Green pepper, 1 cup Holy basil, 1 Tbsp. Seasoning sauce, 1 ts. Sugar, 1 Tbsp. Oyster sauce, 1 Tbsp. Olive oil
		Put spaghetti in a bowl. Put it in oven. When the first beep, bring out spaghetti. Chopped chili, garlic together and mash with minced beef with oil. Put them on oven and press start button. When the second beep, add fish sauce, seasoning sauce, sugar, oyster sauce. Put them in oven again and press start button. When the third beep, add spaghetti and green pepper, holy basil to mash. Put all ingredients in oven. After cooking, serve.
15 Macaroni with meat sauce	2-3 Persons	80 g macaroni, ½ ts. Pepper, 200 g Minced beef, 1 Tbsp. Olive oil, ½ cup Onion, ½ cup Carrot, 2 Tbsp. Celery Chopped, 3 Bay leaf, 1 cup Diced tomato, ½ ts. Salt, 2 Tbsp. Tomato paste, ½ Tbsp. Sugar, 1½ Tbsp. Chopped parsley
		Put macaroni in a bowl. Put them in oven and when the first beep, bring out macaroni. Mix minced beef and oil together. Put them in oven and when the second beep, add onion, carrot, sallary, tomato, bay leaf and seasoning with sugar, salt, tomato paste. Put all ingredients in oven. After cooking, mash macaroni and parmesan cheese, chopped parsley together. Serve.
16 Minced pork noodles	3-4 Persons	300 g Wide rice noodles, 200 g Minced pork, 2 Tbsp. Seasoning sauce, ½ ts. pepper, 1 Tbsp. Oyster sauce, ½ cup Diced onion, 2 cup Diced tomato, ½ cup Chopped baby corn, 1 Tbsp. Chopped garlic, 2 Tbsp. Soy sauce, 1 Tbsp. Sugar, ½ cup Tomato sauce, 1½ ts. Pepper, 1 Tbsp. Hong Kong tapioca flour, 1 cup Soup stock, 2 Tbsp. Oil, 1 Tbsp. Black soy sauce, Lettuce for decoration
		Mash wide rice noodles and black soy sauce together. Put them in oven. When the first beep, bring out them. Marinate pork with seasoning sauce, pepper, oyster sauce in a bowl. Add oil, chopped garlic, onion, tomato, pepper and mash again. Put them in oven and press start button. When the second beep, bring out pork and add soy sauce, sugar, and tomato sauce. For making flour mixture, mix Hong Kong tapioca flour with water. Put them on oven. After cooking, pour all ingredients on noodles. Serve with lettuce.

Oven use

Code/Food	Serving Size	Instructions
17 Fried sweet and sour shrimp	2-4 Persons	10 shrimp, 1 cup Diced bell peppers three colors, 1 cup Diced pineapple, 1 cup Diced onion, 2 Cucumbers, 1 Tbsp. Chopped garlic, ½ cup Sliced tomato, ½ Tbsp. Sugar, ¼ cup Chili sauce, ½ Tbsp. Seasoning sauce, ½ Tbsp. Vinegar, 2 Tbsp. Oil, ¼ cup Water
		Mix shrimp, garlic, and oil in a blow. Put them in oven. When the first beep, add vegetable, seasoning together. Put them in oven again and press start button. When the second beep, mash them and put all ingredients in oven and press start button. After cooking, serve.
18 Pork fried with ginger	2-4 Persons	200 g Pork tenderloin, 200 g finely Shredded ginger, 1 Tbsp. Chopped garlic, ½ cup Ear mushroom, ½ cup Cut spring onion, ¼ cup Shredded red chilies, 1½ Tbsp. Bean paste, 1 Tbsp. Seasoning sauce, 1½ Tbsp. Oyster sauce, ½ Tbsp. Sugar, 2 Tbsp. Oil
		Mix garlic, pork and oil in a blow. Put in oven and when the first beep, add ginger and remaining vegetable. Put them in oven and press start button. When the second beep, mash and put all ingredients in oven. After cooking, serve with rice.
19 Chicken fried with cashews	3 – 4 Persons	250 g Chicken thigh, ½ cup Roasted Cashew, ¼ cup Spring onion, 5 Dried big chili, 1 cup Straw mushrooms, ½ cup Onion, 1 cup Three color bell peppers, 2 Tbsp. Oyster sauce, 2 Tbsp. Soy sauce, 1 Tbsp. Sugar, 1 Ts. Sesame oil, 1 Tbsp. Hong Kong tapioca flour, ½ ts. Pepper, ¼ cup Water
		Cut chicken for marinate with salt, pepper, oil. Put them in oven. When the first beep, mash and put in oven again and press start button. When the second beep, put dried chili, roasted cashew, oil. Put them in oven and press start button. When the third beep, mix soy sauce, oyster sauce, sugar, sesame oil, wheat flour, and water together. Mix and mash all ingredients together, put it in oven and press start button. After cooking, serve.
20 Fried vermicelli	2 Persons	150 g Vermicelli Soaked, 1 cup Chopped cabbage, 1 cup Chopped carrot, 1 cup Shredded shiitake Mushroom, 2 Tbsp. Oyster sauce, 1 Tbsp. Mushroom soy sauce, ½ ts. Sugar, 2 Tbsp. Soup stock, ½ ts. Pepper, 2 Tbsp. Oil
		Put all vegetable in a bowl, wrap with plastic. Put in oven. When the beep, mix oyster oil, soy sauce, soup stock, oil together. Mash to vermicelli, vegetable and put all ingredients in oven. After cooking, serve.

Code/Food	Serving Size	Instructions
21 Shrimp potted with vermicelli	2 Persons	250 g Tiger prawn, 4 Strip Bacon, 200 g Vermicelli soaked, 1 ts. Pepper seed, 1 ts sichuan pepper, ¼ cup Crushed garlic, 4 pieces Sliced old ginger, 2 Tbsp. Oyster sauce, ½ Tbsp. Soy sauce, ½ Tbsp. Sugar, ½ ts. Sesame oil, ½ cup Chopped celery
		Mix Oyster oil, Soy sauce, sugar and sesame oil together. Mash to shrimp and vermicelli, sichuan pepper, celery, pepper seed, ginger and crushed garlic. Put bacon with other ingredients in bowl. Put them in oven. When the beep, mash. Put them in oven and press start button. After cooking, serve.
22 Grilled shrimp with black pepper	1-2 persons	10 Tiger shrimp, 1 Tbsp. Black pepper, ½ cup Diced small bell peppers three colors, 1-2 root. Coriander root, 5 piece Thai garlic, 1 ts. Cayenne, ½ Tbsp. Red sugar, ½ ts. Salt, 2 Tbsp. Olive oil, 2 Tbsp. White wine
		Crush coriander root, garlic, pepper, pepper onion. Cut in both shell shrimp, marinate with all ingredients for 15 minutes. Place them on the low rack and put in oven. When the beep, bring out shrimp. Mix marinated sauce and bell pepper. Put in oven and Press start button. After cooking, serve with grilled shrimp.
23 Grilled Shrimp with three flavor sauce	2 persons	4-6 River shrimp, 2 ts. Cayenne, ¼ ts. Salt, ¼ ts. Pepper, 1 Tbsp. Olive oil, 1 Tbsp. Fish sauce, 1½ Tbsp. Palm sugar, 3 Tbsp. Tamarind juice, ½ cup Onion, ½ cup Chopped tomato, 1 Tbsp. Oil, ½ cup Finely slice Shallot
		Wash and cut in both shell shrimp, marinate with salt, pepper, cayenne, and olive oil for 15 minutes. Place them on the low rack and put in oven. When the first beep, bring out shrimp. Mix shallot and oil. Put them in oven and press start button. When the second beep, bring out them. Mix fish sauce and palm sugar together, add onion and tomato. Put them in oven and press start button. After cooking, pour sauce and fried shallot over grilled shrimp before serve.

Code/Food	Serving Size	Instructions
24 Grill Salmon with lemon sauce	1-2 Persons	350 g Salmon, 1 finely shredded lemongrass, ½ Ts. Salt, ½ Ts. pepper, 1 Tbsp. olive oil **Sauce** 2 Egg yolk, 2 Tbsp. Condence milk, 2 Tbsp. lime juice, 1 Ts. salt, 2 Tbsp. mayonaise
		Marinate salmon salt, pepper olive oil and lemongrass for 10 minutes. Place skin side first in baking tray on high rack in oven. When the first beep, turn over and press start button. When the second beep, making sauce by mix all ingredient together. Put sauce mixture in oven and press start button. After cooking, serve with grilled salmon.
25 Grilled king mackerel with fish sauce	2-4 persons	400 g pieces Fresh king mackerel, ½ cup Fish sauce, ½ Tbsp. Sugar, ½ ts. Pepper, ½ cup Water, 1 Tbsp. Oil
		Mix ingredients for marinate king mackerel in 1 hour and sunned 3-4 hour. Put them on low rack in oven. When the beep, turn over and press start button. After cooking, serve.
26 Grilled snapper with coconut milk	2-4 persons	2 pieces Snapper, ½ cup Coconut milk, ½ Tbsp. Shrimp paste, 5 Shallots, ½ Tbsp. White pepper, 1 ts. Salt, 1½ Tbsp. Palm sugar, 2 Tbsp. Tamarind juice, Fried chili, coriander, for decoration
		Crush shallots, pepper, salt, Shrimp paste together. Add coconut milk, tamarind juice, and palm sugar. Put in them in oven. When the first beep, bring out them. Place fish skin first in baking tray on high rack. Put them in oven and press start button. When the second beep, pour sauce and turn over them. Press the start button. After cooking, decorate with fried chili and coriander. Serve.
27 Grilled fish chilli paste	1-2 persons	½ cup dried fish, 15 Dried small chilies, 15 pieces Small garlic, 8 Shallots, ¼ ts. Salt, 1 Tbsp. Palm sugar, 1 Tbsp. Lime juice
		Put dried fish on low rack in oven. When the beep, bring out them. Put dried chilies, garlic, shallots on low rack in oven. Press start button. After cooking, pared fish, garlic, shallots, and crush together. Add fish sauce, palm sugar, lime juice. Serve with vegetables or boiled egg.

Code/Food	Serving Size	Instructions
28 Spicy minced pork salad	2-4 Persons	250 g Minced pork, 100 g Pork liver, ½ cup Mint leaves, ½ cup Chopped shallots, 3 Tbsp. Shredded spring onion, ½-1 Tbsp. Cayenne, ½ Tbsp. Sugar, ½ cup Water or Soup stock, 3 Tbsp. lime juice, 1 Tbsp. Fish sauce, 2 Tbsp. Roasted rice
		Put minced pork and liver pork in a bowl, add water. Put them in oven. After cooking, add shallot, spring onion and mint leaves. Flavored with lime juice, fish sauce, roasted rice, cayenne and sugar together. Serve.
29 Roasted red pork	4 persons	500 g Pork tenderloin, 5 root. Coriander root, 10 piece Garlics, ½ ts. White pepper, 1 Tbsp. Pickled bean curd, ½ Tbsp. Pickled bean curd water, 1 Tbsp. Soy sauce, 2 Tbsp. Honey, 2 ts. Pork stewed in gravy power
		Crush coriander root, garlic, pepper together and mix with pork and add another ingredients. Mash and use folk stab on pork, marinate at least 1 hour. Put them on low rack in oven. When the beep, turn over and press start button. After cooking, slice, serve with sticky rice.
30 Roasted pork with salted fish	2-4 persons	30-50 g king makerel salted, 200 g Minced pork, 2 Tbsp. Shredded garlic, 1 Tbsp. Shredded thin bird chili, ½ ts. Pepper, 1 Tbsp. Seasoning powder, 1 ts. Sesame oil, ¼ cup Shredded shallots, 1 Lime
		Mix ingredients and mash together, except shredded shallots and lime. Mash together. Form clots 1 cm. Place them in baking tray on low lack. Put it in oven. When the beep, turn over and press start button. After cooking, serve for sliced shallots and lemon.
31 Rice with roasted pork with sesame sauce	2 persons	250 g Pork sirloin, 2 Tbsp. Red sugar, 3 Tbsp. Shoyu, 1½ Tbsp. Mirin, ¼ cup Sliced garlic, ¼ cup Shredded ginger, 2 Tbsp. white sesame, 2 Tbsp. Shredded spring onion, for sprinkle on top
		Sliced pork, add ingredients for marinate 15 minutes. Put them on low rack and in oven. When the first beep, turn over and press start button. When the second beep, bring out them. Put marinate sauce in oven and press start button. After cooking, serve with rice sprinkled with marinate sauce and spring onion.

Code/Food	Serving Size	Instructions
32 Beef Steak with Herb Butter	2 persons	400 g Beef sirloin, ¼ cup Red wine, 1 ts. Pepper corn, ½ ts. Salt, 1 Tbsp. Olive oil, 1 cup Sliced Eringii Mushroom, 1 cup 3 color bell peppers, Cut long lines **Herb Butter** 3 Tbsp. Unsalted butter, 1 Tbsp. Fresh rosemary, ½ Tbsp. Chopped garlic, ¼ ts. Salt
		Mix Herb butter ingredients and take in the fridge. Pound beef or dipping with fork for softening. Crush pepper corn for marinate beef with salt, pepper, red wine, olive oil at least 1 hour. Put vegetable on high rack and in oven. When the first beep, turn over and press start button. When the second beep, bring out them. Put marinated beef on high rack and press start button. When the third beep, turn over and press start button again. After cooking, put herb butter on cooked meat, Serve with roasted vegetables. ※ When you brush the butter, use the microwave oven 30-60 sec. with Microwave mode(900W).
33 Pandan baked chicken	2-4 persons	2 pieces Thigh chicken, 1½ Tbsp. Oyster sauce, 1½ Tbsp. Soy sauce, 1½ Tbsp. Sugar, 1 ts. Pepper, ½ Tbsp. Sesame oil, 1 Tbsp. Coriander root, 1 Tbsp. Chopped garlic, 8-10 leaves. Pandan leaf, 2 Tbsp. Oil
		Slice thigh chicken to pieces and marinate with ingredients for 1 hour. Warp with pandan leaf. Put them on baking tray and in oven. When the beep, turn over and press start button. After cooking, serve with chili sauce.
34 Baked rice with Taro	2 Persons	2 cup Cooked Jasmine rice, 1 cup Pork sirloin, ½ cup Chinese sausage, 1 Tbsp. Chopped garlic, ½ cup Diced taro, 2 Tbsp. Diced carrot, 1 Tbsp. String bean, 1 Tbsp. Corn, 5 Shiitake mushroom, 2 Tbsp. Soy sauce, 2 ts. Sugar, 1 Tbsp. Oyster sauce, 1 ts. Pepper, 2 Tbsp. Oil
		Mash garlic, pork shoulder, chinese sausage with oil. Put them in oven. When the beep, mash remained ingredients and put in oven. Press start button. After cooking, serve.
35 Banana in coconut milk	2 persons	250 g peeled sliced banana, 1 cup coconut milk, 100 g palm sugar, 1½ cup water, ¼ ts. Salt
		Mix coconut milk, water, palm sugar, and salt stir until dissolved. Add banana. Put them in oven. After cooking, serve.

Code/Food	Serving Size	Instructions
36 Sweet potato in ginger syrup	2 persons	300 g peeled sweet potato, 50 g Ginger, 150 g sugar, 4 cup water
		Peel potato, wash and cut for 1”x1” pieces. Put all ingredients in oven. After cooking, serve.
37 Brown rice & soybean milk	2–4 persons	3 cup Soybean soaked, 1 cup Brown rice soaked, ½ cup sugar, ¼ tsp salt, 5 cup water, 1 Pandan leaf, Red bean or jelly for serve with
		Soak soybean & brown rice in hot water for 3-5 hours. Blend with 5 cup of water and filter grounds, pour in bowl with pandan leaf, sugar salt. Put them in oven and After cooking, serve hot with red bean or other grain.
38 Spicy hot chocolate	4 persons	3 cup milk, ½ cup sugar, 2–3 Tbsp. cocoa powder, ½ Tbsp. ground cinnamon
		Split 1 cup milk mix with other ingredient. Put them in oven. When the beep, pour remain milk and put in oven again. Press start button. After cooking, serve hot.
39 Lemongrass punch	3-4 persons	10 lemongrass, ⅔ cup Pineapple juice, 4 slice ginger, ¼ cup honey, 3 cup water
		Crunch lemongrass with water in a bowl. Put them in oven. After cooking, let it cool. Mix with other ingredient. Serve with ice.
40 Mint tea with lemon	3–4 persons	1 cup mint leaf, ⅓ cup Brown sugar, 2 Tbsp. Lemon juice with lemon pieces, 4 cup water
		Put mint leaf with water in a bowl. Put them in oven and After cooking, mix with brown sugar and lemon juice. Serve hot.

Oven use

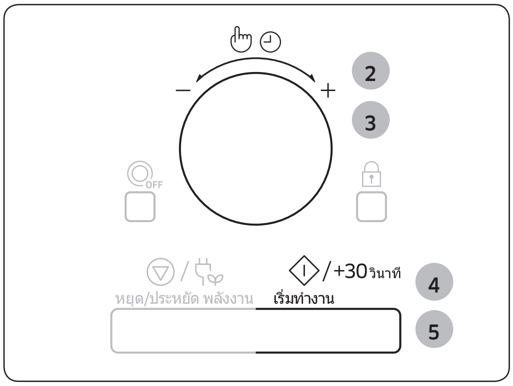
Using the power defrost features

The **Power Defrost** features enable you to defrost meat, poultry, fish, bread, cake and fruit. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

NOTE

Use only containers that are microwave-safe.





Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.

1. Press the **Power Defrost** button.
2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
3. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.
4. Press the **START/+30s** button.
   Result:
   - Defrosting begins.
   - The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.
5. Press the **START/+30s** button again to finish defrosting.
   Result: When it has finished.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

Power defrost guide

The following table presents the various **Power Defrost** programmes, quantities and appropriate instructions. Remove all kind of package material before defrosting.
Place meat, poultry and fish on a flat glass plate or on a ceramic plate, arrange bread, cake and fruit on kitchen paper.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Meat	200-1500 g	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-60 minutes.
2 Poultry	200-1500 g	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-60 minutes.
3 Fish	200-1500 g	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-60 minutes.
4 Bread/Cake	125-1000 g	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 10-60 minutes.
5 Fruit	100-600 g	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits. Stand for 5-20 minutes.

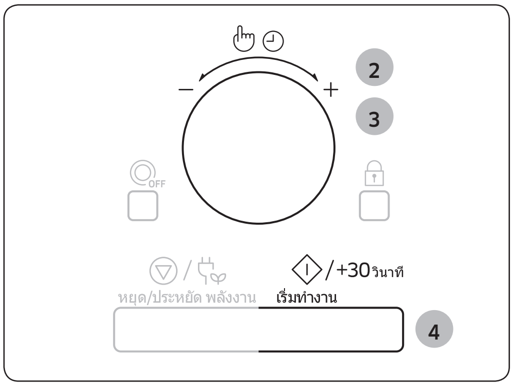
Oven use

Using the dough proof/yogurt features

The 5 **Dough Proof/Yogurt** features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the dough proof/yogurt category by turning the **Multi Function Selector Dial** after press the **Dough Proof/Yogurt** button.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.





1. Press the **Dough Proof/Yogurt** button.

2. Select the Dough Proof or Yogurt and press the **Multi Function Selector Dial**.
1) Dough proof
2) Yogurt

3. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. You have to choose the number that you want to use for cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.

4. Press the **START/+30s** button.

☛ **IMPORTANT**

Turntable is not operating during yogurt cooking.

Dough proof/yogurt gide

The following table presents how to use the auto programmes for rising yeast dough or homemade yogurt.

1. Dough Proof

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Pizza Dough	300-500 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
1-2 Cake Dough	500-800 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
1-3 Bread Dough	600-900 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.

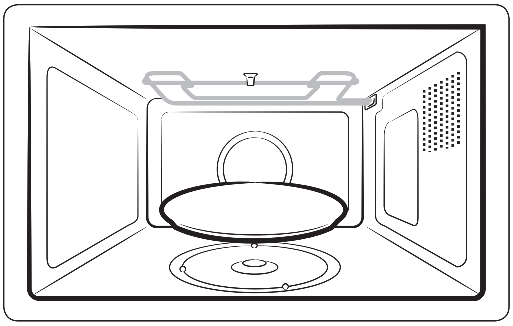
2. Homemade Yogurt

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Small Cups	500 g	Distribute 150 g natural yogurt into 5 ceramic cups or small glass jars evenly (30 g each). Add 100 ml milk into each cup. Use long-life milk (room-temperature; 3.5 % fat). Cover each with cling film and set in a circle on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yoghurt bacteria ferment.
2-2 Large Bowl	500 g	Mix 150 g natural yogurt with 500 ml long-life milk (room-temperature; 3.5 % fat). Pour evenly into large glass bowl. Cover with cling film and set on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yoghurt bacteria ferment.

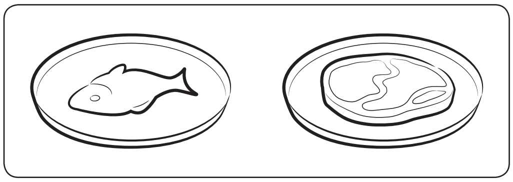
Oven use

Using the crusty plate

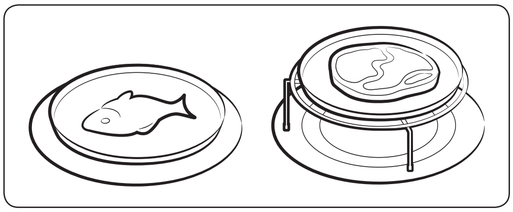
This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page). The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.



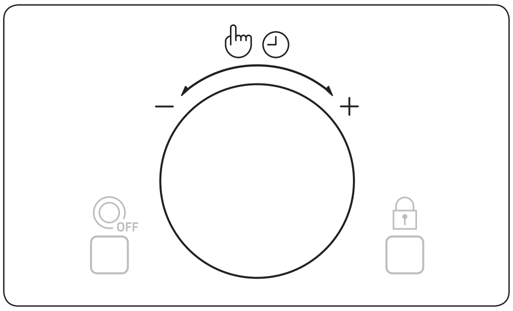
1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill] by following the times and instructions in the chart.
2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.



3. Place the food on the crusty plate.



4. Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.



5. Select the appropriate cooking time and power.
(Refer to the table on the side)

☛ IMPORTANT

Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.

NOTE

Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.

☛ IMPORTANT

Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant.

☛ IMPORTANT

Never place the crusty plate in the oven without turntable.

NOTE

Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

NOTE

Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

☛ IMPORTANT

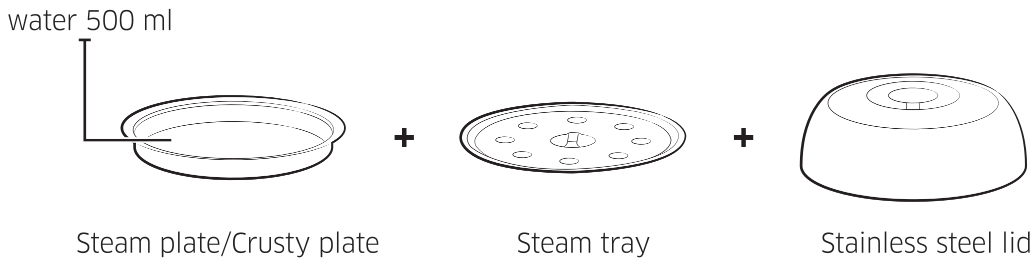
Please note that the crust plate is not dish washer-safe.

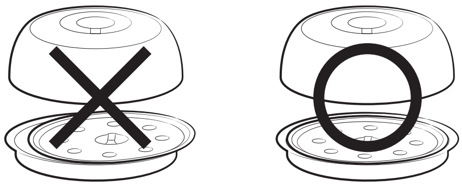
Using the manual steam cook function

You can Manual Steam Cook with Pro Steamer referring to the Manual Steam Cooking table on follwing pages. The following procedure explains how to manual steam cook.
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

First, place the Pro Steamer (with food) in the centre of the turntable.

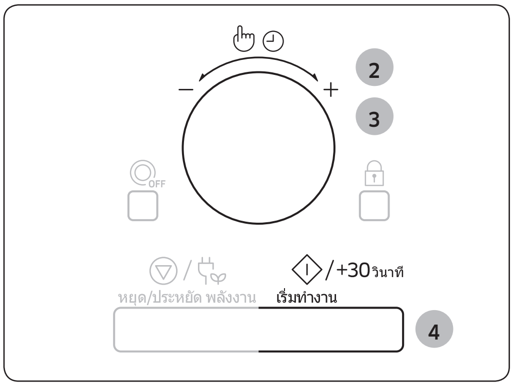
Then, close the door.





Oven use





1. Press the **Microwave** Button.
__Result:__ The 900 W (maximum cooking power) indications are displayed.

2. Press the **Multi Function Selector Dial** when 900W is selected.
(If the power is not 900W, set the 900W by turning the **Multi function Selector Dial** again until the corresponding wattage is displayed.)

3. Select the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial** as required. Set the cooking time referring to the cooking time in the Manual Steam Cooking Guide on the following page.

4. Press the **START/+30s** button.
__Result:__ The oven light comes on and the turntable starts rotating.

1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.

2) The end reminder signal will beep 3 times(once every minute).

3) The current time is displayed again

⚠ **CAUTION**

- Never use this Pro Steamer with a different product or model. It may cause a fire or fatal damage to the product.
- Do not use the Pro Steamer without water or food inside. When you use this Pro Steamer, pour at least 500 ml of water before use. If the amount of water is less than 500 ml, it may cause incomplete cooking, or may cause a fire or fatal damage to the product.
- Caution must be taken when removing the container from inside the Pro Steamer after cooking, as it will be very hot.
- Make sure you install the cover onto the pro Steamer so that it fits into the Steam plate/Crusty plate. The eggs or the chestnuts would be explode without setting the steam cover and steam plate as instructed on the Instruction book.

NOTE

How to clean the Steam plate/Crusty plate

Clean the Steam plate/Crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

NOTE

Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

NOTE

Please note

The Steam plate/Crusty plate is not dishwasher-safe.

Pour 500 ml cold water into the steam plate of Pro Steamer. Put the steam tray into the plate, add food on tray and cover with stainless steel lid. Put Pro Steamer on the turntable. The cooking time depends on size, thickness and type of food. When steaming thin slices or small pieces we recommend to reduce the time. When steaming thick slices or big sized pieces of food you can add time. Use the power levels and times in this table as a guide lines for steam cooking.

Fresh food	Portion (g)	Cold water (ml)	Power (W)	Time (min.)	Instructions
Broccoli florets	400	500	900	12-18	Rinse and clean broccoli. Cut into similar sized florets. Put florets evenly on steam tray.
Carrots	400	500	900	15-20	Rinse and clean carrots and cut into even slices. Distribute slices on steam tray.
Cauliflower whole	600	500	900	20-25	Clean whole cauliflower and set on steam tray.

Fresh food	Portion (g)	Cold water (ml)	Power (W)	Time (min.)	Instructions
Corn on the cob	400 (2 pcs)	500	900	23-28	Rinse and clean corn on the cobs. Put corn on the cobs side by side on steam tray.
Courgettes	400	500	900	10-15	Rinse courgettes and cut them into similar slices. Distribute evenly on steam tray.
Frozen mixed vegetables	400	500	900	18-23	Distribute frozen mixed vegetables (-18 °C) e.g. broccoli, cauliflower, sliced carrots evenly on steam tray.
Potatoes (Small)	500	500	900	25-30	Rinse and clean potatoes and pierce skin with a fork. Set whole potatoes evenly on steam tray.
Apples	800 (4 apples)	500	900	15-20	Rinse and core apples. Put apples upright side by side on steam tray.
Eggs	4-6 eggs	500	900	15-20	Pierce 4-6 fresh eggs (size M) and set them in the small cavities of steam tray. After steaming keep standing covered for 2-5 minutes.
Blue prawns	250 (5-6 pcs)	500	900	10-15	Sprinkle blue prawns with 1-2 tablespoons lemon juice. Put them evenly on steam tray.
Fish fillets (Cod fish, Rose-fish)	500 (2-3 pcs)	500	900	12-17	Sprinkle fish fillets with 1-2 tablespoons lemon juice and add herbs and spices (e.g. rosemary). Put fillets evenly on steam tray.
Chicken breast fillets	400 (2 fillets)	500	900	20-25	Rinse and clean the chicken breast fillets. Put chicken breast fillets side by side on steam tray.

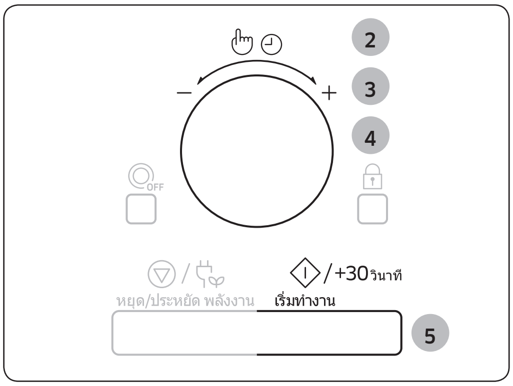
Convection

The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40 °C to 200 °C. The maximum cooking time is 60 minutes.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Check that the heating element is in the horizontal position. Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.





1. Press the **Convection** button.
<u>**Result:**</u> The following indications are displayed:
(convection mode)
180 °C (temperature)

2. Set the temperature by turning the **Multi Function Selector Dial**.
(Temperature : 40~200 °C, 10 °C interval)
- If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.

3. Press the **Multi Function Selector Dial.**

4. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.
(If you want to preheat the oven, select " : 0")

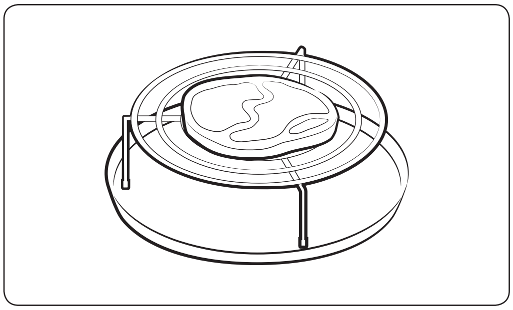
5. Press the **START/+30s** button.
<u>**Result:**</u> Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Oven use

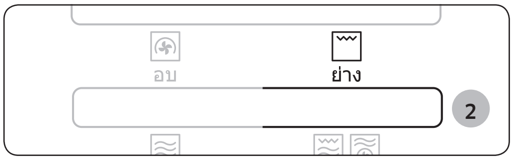
Grilling

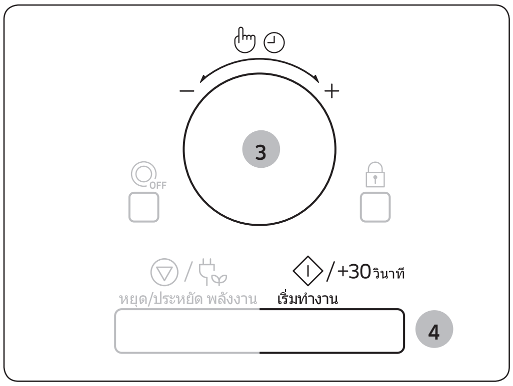
The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.



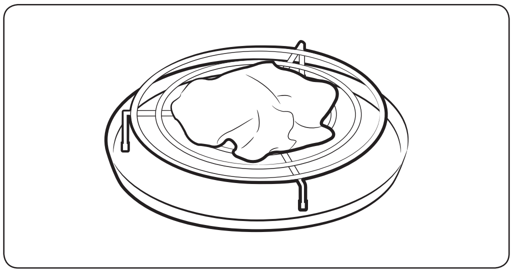
1. Open the door and place the food on the rack.





2. Press the **Grill** button.
   Result: The following indications are displayed:
   (grill mode)
   - You cannot set the temperature of the grill.
3. Set the grilling time by turning the **Multi Function Selector Dial**.
   - The maximum grilling time is 60 minutes.
4. Press the **START/+30s** button.
   Result: Grilling starts. When it has finished.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

Choosing the accessories



Traditional convection cooking does require cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven.

Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don't use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or convection), use only recipients that are microwave-safe and oven-proof.

☛ **IMPORTANT**

For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 67-68.

Combining microwaves and grill

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

☛ **IMPORTANT**

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

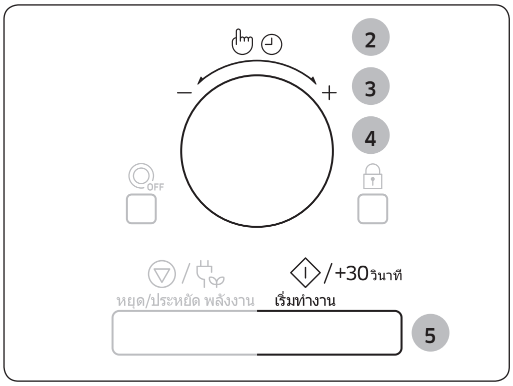
☛ **IMPORTANT**

ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

Oven use

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.





1. Press the **Combi** button.

Result: The following indications are displayed:

Cb - 1 (Microwave + Grill)

2. Make the display indicating Cb-1, and then press the **Multi Function Selector Dial**.

Result: The following indications are displayed:

(microwave & grill combi mode)

600 W (output power)

3. Select the appropriate power level by turning the **Multi Function Selector Dial** until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300 W). At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level.

- You cannot set the temperature of the grill.
- If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.

4. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.

- The maximum cooking time is 60 minutes.

5. Press the **START/+30s** button.

Result: Combination cooking starts. When it has finished.

1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Combining microwaves and convection

Combination cooking uses both microwave energy and convection heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available.

Many foods can be cooked in combination mode, particularly:

• Roast meats and poultry

• Pies and cakes

• Egg and cheese dishes

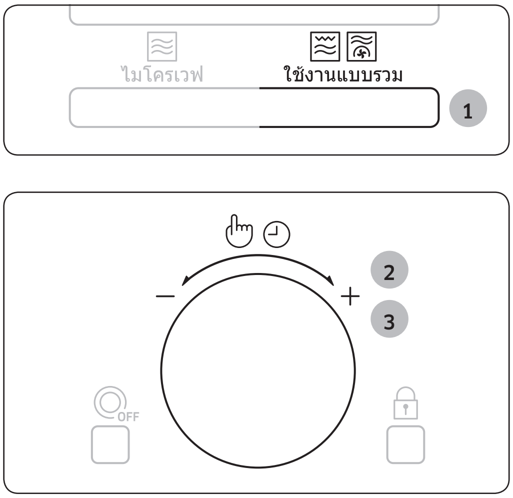
☛ IMPORTANT

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

☛ IMPORTANT

ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot. You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

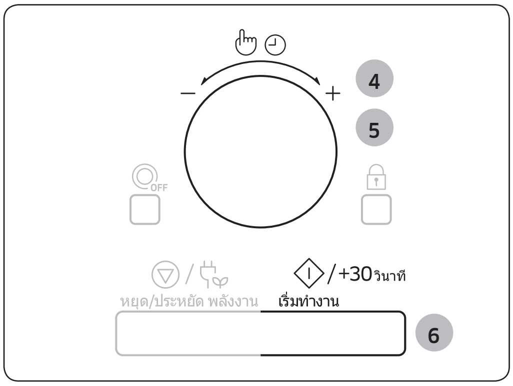
Open the door. Place the food on the turntable or on the low rack which should then be placed on the turntable. Close the door. The heating element must be in the horizontal position.



1. Press the **Combi** button.
   <u>**Result:**</u> The following indications are displayed:
   Cb - 1 (Microwave + Grill)
2. Make the display indicating Cb-2 (Microwave + Convection) by turning the **Multi Function Selector Dial**, and then press the **Multi Function Selector Dial**.
3. Select the appropriate power level by turning the **Multi Function Selector Dial** until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300, 180, 100 W). At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level.
   • If don’t set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage. (Default : 180 °C)

MC32J7055HT_ST_DE68-04319J-00_EN.indd 63 2/24/2015 11:33:48 AM

Oven use



4. Select the appropriate temperature by turning the **Multi Function Selector Dial** (Temperature : 200~40 °C). At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level.

- If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.

Result: The following indications are displayed:

[icons]	(microwave & convection combi mode)
600 W	(output power)
180 °C	(temperature)

5. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.

- The maximum cooking time is 60 minutes.

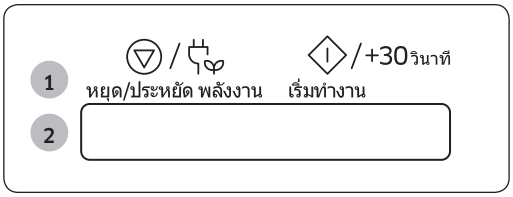
6. Press the **START/+30s** button.

Result: Combination cooking starts. The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over. When it has finished.

1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Switching the beeper off

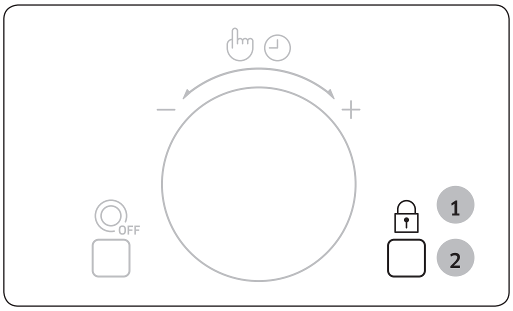
You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the **START/+30s** and **STOP/ECO** button at the same time.
   Result: The oven does not beep to indicate the end of a function.
2. To switch the beeper back on, press the **START/+30s** and **STOP/ECO** button again at the same time.
   Result: The oven operates normally.

Using the child lock features

Your microwave oven is fitted with a special child lock programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.



1. Press the **Child Lock** button for 3 second.
   Result:
   - The oven is locked (no functions can be selected).
   - The display shows "L".

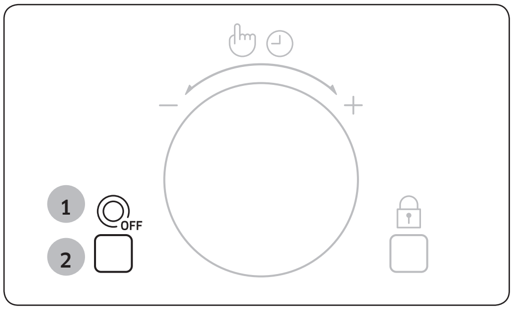
2. To unlock the oven, press the **Child Lock** button for 3 second.
   Result: The oven can be used normally.

Using the turntable on/off features

The **Turntable On/Off** button enables you to use large dishes which fill the whole oven by stopping the turntable from rotating (only manual cooking mode).

☛ **IMPORTANT**

The results will be less satisfactory in this case as the cooking is less even.
We recommend that you turn the dish by hand halfway through the cooking process.



⚠ **WARNING**

Never operate the turntable without food in the oven.
Reason: This may cause fire or damage to the unit.

1. Press the **Turntable on/off** button during setting Microwave, Grill, Convection, Preheat and Combi function.
   - It is not available with pre-programmed function or before press the Microwave, Grill, Convection, Preheat and Combi button.

   Result: **Turntable on/off** symbol appears on the display, the turntable will not rotate during the cooking.
   (Turntable off mode)

2. To switch the turntable rotating back on, press the **Turntable On/Off** button again.

   Result: **Turntable on/off** symbol disappears on the display, the turntable will rotate.

NOTE

This **Turntable On/Off** button is available only during cooking.

Cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	

Cookware guide

Cookware	Microwave-safe	Comments
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended ✓✗ : Use caution ✗ : Unsafe

Cooking guide

Microwaves

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.

The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

Cooking

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking guide

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Spinach	150 g	600 W	5-6
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Broccoli	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Peas	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Green Beans	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/Corn)	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed Vegetables (Chinese style)	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		

Cooking guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Broccoli	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Serve after 3 minutes standing.		
Brussels Sprouts	250 g	900 W	6-6½
	Instructions Add 60-75 ml (5-6 tbsp) water. Serve after 3 minutes standing.		
Carrots	250 g	900 W	5-5½
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Serve after 3 minutes standing.		
Cauliflower	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Serve after 3 minutes standing.		
Courgettes	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender. Serve after 3 minutes standing.		
Egg plants	250 g	900 W	3½-4
	Instructions Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp lemon juice. Serve after 3 minutes standing.		
Leeks	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut leeks into thick slices. Serve after 3 minutes standing.		
Mushrooms	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Serve after 3 minutes standing.		
Onions	250 g	900 W	5-5½
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water. Serve after 3 minutes standing.		

Cooking guide

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Pepper	250 g	900 W	4½-5
	Instructions Cut pepper into small slices. Serve after 3 minutes standing.		
Potatoes	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Serve after 3 minutes standing.		
Turnip Cabbage	250 g	900 W	5½-6
	Instructions Cut turnip cabbage into small cubes. Serve after 3 minutes standing.		

Cooking guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered. After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter. Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Instructions Add cold water of double quantity. Serve after 5 minutes standing.		
Brown Rice (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Instructions Add cold water of double quantity. Serve after 5 minutes standing.		
Mixed Rice (Rice + Wild Rice)	250 g	900 W	16-17
	Instructions Add 500 ml cold water. Serve after 5 minutes standing.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g	900 W	17-18
	Instructions Add 400 ml cold water. Serve after 5 minutes standing.		

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Pasta	250 g	900 W	10-11
	Instructions Add 1000 ml hot water. Serve after 5 minutes standing.		
Instant Noodle	1 Small pack (80 g) 1 Big pack (120 g)	900 W	7-7½ 9-9½
	Instructions Use a glass pyrex bowl. Put the noodle and add room temperature 350 ml water in bowl. Cook covered with wrap and pierce at several times. After cooking, drain water and mix instant noodle spices.		

Reheating

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance.

In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Cooking guide

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.

The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

Reheating liquids

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Reheating baby food

Baby food:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

Baby milk:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

Remark:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating liquids and food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Instructions Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Serve after 1-2 minutes standing.		
Soup (Chilled)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Instructions Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Serve after 2-3 minutes standing.		
Stew (Chilled)	350 g	600 W	4½-5½
	Instructions Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 2-3 minutes standing.		
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	3½-4½
	Instructions Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Serve after 3 minutes standing.		
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	4-5
	Instructions Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 3 minutes standing.		

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Plated Meal (Chilled)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5 5½-6½ 6½-7½
	Instructions Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Serve after 3 minutes standing.		
Cheese Fondue Ready-to-Serve (Chilled)	400 g	600 W	6-7
	Instructions Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving. Serve after 1-2 minutes standing.		

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time
Baby Food (Vegetables + Meat)	190 g	600 W	30 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600 W	20 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		
Baby Milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.
	Instructions Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Before serving, shake well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		

Defrosting

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible. Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Meat Minced Meat Pork Steaks	 250 g 500 g 250 g	 180 W 180 W	 6-7 8-13 7-8
	Instructions Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 15-30 minutes standing.		

Cooking guide

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Poultry			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	180 W	14-15
Whole Chicken	1200 g	180 W	32-34
	Instructions First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 15-60 minutes standing.		
Fish			
Fish Fillets	200 g	180 W	6-7
Whole Fish	400 g	180 W	11-13
	Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 10-25 minutes standing.		
Fruits			
Berries	300 g	180 W	6-7
	Instructions Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). Serve after 5-10 minutes standing.		
Bread			
Bread Rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	180 W	1-1½ 2½-3
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4-4½
German bread (Wheat + Rye Flour)	500 g	180 W	7-9
	Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Serve after 5-20 minutes standing.		

Grill

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-5 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:

Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

Microwave + Grill

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly.
Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Cooking guide

Grill guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.
Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	4-4½	3-4
	Instructions Put toast slices side by side on the high rack.			
Grilled Tomatoes	400 g (2 pcs)	300 W + Grill	6-8	-
	Instructions Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	5½-7½	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Toast Hawaii (Ham, Pineapple, Cheese slices)	4 pcs (500 g)	300 W + Grill	6-8	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked Potatoes	500 g	600 W + Grill	12-14	-
	Instructions Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.			
Gratin Potatoes/ Vegetables (Chilled)	450 g	450 W + Grill	11-13	-
	Instructions Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking stand for 2-3 minutes.			
Baked Apples	2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	Instructions Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grill	10-12	9-11
	Instructions Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			

Fresh food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Roast Chicken	1200 g	450 W + Grill	22-23	21-22
	Instructions Brush the chicken oil and spices. Put the chicken on the low rack. After grilling stand for 5 minutes.			
Roast Fish	400-500 g	300 W + Grill	6-8	7-8
	Instructions Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fishes side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Plantain	1 ea (200 g)	1 step 450 W + Grill 2 step Grill	7-7½	4-5
	Instructions peel and slice plantain 1cm thick and put on the crusty plate with grill rack. Brush all sides with oil. If plantain becomes soft, reduce time 1-2 minute soft type. Stand for 1-2 minutes.			
Yam	200 g	450 W + Grill	11-11½	-
	Instructions Peel and slice yam 1.5 cm thick and put on the crusty plate and brush all sides with oil. Put ont the high rack and cook. Stand for 1-2 minutes.			

Convection

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air.
The heating element and the fan position is at the back-wall, so that the hot air is circulating. This mode is supported by the top heating element.

Cookware for convection cooking:

All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Food suitable for convection cooking:

All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, choux pastry and soufflés.

Microwave + Convection

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface.
Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.

Cookware for cooking with microwaves + convection:

Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under Microwave + Grill.

Food suitable for microwave + convection cooking:

All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

Convection guide for fresh and frozen food

Preheat the convection with the auto pre-heat function to the desired temperature. Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking. Use oven gloves when taking out.

<table>
<tr><th>Fresh food</th><th>Serving Size</th><th>Power</th><th>1 step (min.)</th><th>2 step (min.)</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Pizza
Frozen Pizza
(Ready baked)</td><td>300-400 g</td><td>1 step 300 W + 200 °C
2 step Convt. 180 °C</td><td>7-9</td><td>5-6</td></tr>
<tr><td colspan="4">Instructions
Place the pizza on the low rack.
After baking stand for 2-3 minutes.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Pasta
Frozen Lasagne</td><td>400 g</td><td>1 step 450 W + 200 °C
2 step Convt. 200 °C</td><td>16-18</td><td>3-4</td></tr>
<tr><td colspan="4">Instructions
Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen pasta gratin on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Meat
Roast Beef/Roast Lamb
(Medium)</td><td>1200-1300 g</td><td>600 W + 180 °C</td><td>20-23</td><td>10-13</td></tr>
<tr><td colspan="4">Instructions
Brush beef/lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Roast Chicken</td><td>1000-1100 g</td><td>1 step 450 W + 200 °C
2 step 450 W + Grill</td><td>20-22</td><td>22-23½</td></tr>
<tr><td colspan="4">Instructions
Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. Stand for 5 minutes.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Bread
Fresh Bread Rolls</td><td>6 pcs (350 g)</td><td>100 W + 180 °C</td><td>8-10</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="4">Instructions
Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand for 2-3 minutes.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Garlic Bread
(Chilled, Prebaked)</td><td>200 g (1 pc)</td><td>180 W + 200 °C</td><td>8-10</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="4">Instructions
Put the chilled baguette on baking paper on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>Fresh food</th><th>Serving Size</th><th>Power</th><th>1 step (min.)</th><th>2 step (min.)</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Cake
Marble Cake
(Fresh Dough)</td><td>500 g</td><td>Only 180 °C</td><td>38-43</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="4">Instructions
Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the cake on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Small Cakes
(Fresh Dough)</td><td>10 x 28 g</td><td>Only 160 °C</td><td>31-34</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="4">Instructions
Fill the fresh dough evenly in paper cups and set on baking tray on the low rack.
After baking stand for 5 minutes.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Cookies
(Fresh Dough)</td><td>200-250 g</td><td>Only 200 °C</td><td>15-20</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="4">Instructions
Put the chilled croissants on baking paper on the low rack.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Frozen Cake</td><td>1000 g</td><td>180 W + 180 °C</td><td>18-20</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="4">Instructions
Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming stand for 15-20 minutes.</td></tr>
</table>

Tips and tricks

Melting butter

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

Melting chocolate

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

Melting crystallized honey

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

Melting gelatine

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

Cooking jam

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

Cooking pudding

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W. Stir several times well during cooking.

Browning almond slices

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.

Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.

Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

Troubleshooting

Troubleshooting

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

Problem	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the **Start** button again to start operation.
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
There is no power to the oven.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.

Problem	Cause	Action
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.
The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven. There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation.	Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.
The oven does not heat.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
Heating is weak or slow.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The warm function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The thaw function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the **Cancel** button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the **Start** button again to restart operation.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
There is water dripping.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is steam through a crack in the door.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is water left in the oven.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.

Problem	Cause	Action
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.
Pressing the **+30sec** button operates the oven.	This happens when the oven was not operating.	The microwave oven is designed to operate by pressing the **+30sec** button when it was not operating.
Turntable		
While turning, the turntable comes out of place or stops turning.	There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.	Install the roller ring and then try again.
The turn table drags while turning.	The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave.	Adjust the amount of food and do not use containers that are too large.
The turn table rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the oven.
Grill		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.
Oven		
The oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.
There is a bad smell coming from inside the oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the oven to remove the odour more quickly.
The oven does not cook properly.	The oven door is frequently opened during cooking.	Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The oven controls are not correctly set.	Correctly set the oven controls and try again.
	The grill or other accessories are not correctly inserted.	Correctly insert the accessories.
	The wrong type or size of cookware is used.	Reset the oven controls or use suitable cookware with flat bottoms.

NOTE

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.

Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

Information codes

Check code	Cause	Action
C-10	Cooking sensor is needed to check.	Press the Stop/Cancle button and operate again. If it occurs again, turn off the microwave oven over 30 seconds and try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.
C-20	Temperature sensor is needed to check.	
C-21	Temperature sensor detect higher temperature than setting temperature.	Turn off the microwave oven for cooling the product and then try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.
C-d0	Control buttons are pressed over 10 seconds.	Clean the keys and check if there is water on the surface around key. If it occurs again, turn off the microwave oven over 30 seconds and try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

NOTE

For any codes not listed above, or if the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	MC32J7055H*
Power source	220 V ~ 50 Hz AC
Power consumption Maximum power Microwave Grill (heating element) Convection (heating element)	 2750 W 1400 W 1350 W Max. 1900 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 523 x 309 x 506 mm 373 x 233 x 370 mm
Volume	32 liter
Weight Net	 20.0 kg approx.

Memo

Memo

Memo